



# 2018 Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Le top absolu de Saint-Émilion

## Note de dégustation:

Robe grenat saturé s'éclaircissant sur le disque avec des reflets violets. Bouquet sublime de cassis mûr et de mûres avec des notes toastées. Le deuxième nez rappelle les prunes noires, des notes de lilas, la réglisse et le moka. La bouche est d'une délicatesse opulente qui impressionne par sa finesse mais aussi sa puissance, la structure tannique est dense et mûre et la texture soyeuse. Notes de baies bleues et noires et d'épices exotiques dans la finale très aromatique qui semble ne pas vouloir se terminer.

#### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

#### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France Région: Bordeaux

Sous-région: St-Emilion & Satellites
Producteur: Château Angélus

Notation(s): James Suckling 99/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100,

Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 97-100/100,

Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19.5/20

Elevage: en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.5 %
Apagée: 2028–2060

Apogée: 2028–2060 Cépage(s): 65% Merlot, 35% Cabernet Franc

**Référence:** 0407018



## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Château Angélus

1er Grand Cru Classé A St-Emilion AOC

Origine: France

Notation(s): James Suckling 99/100, Score 20/20, Antonio

Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 97–100/100, Wine Enthusiast

96-98/100, WeinWisser 19.5/20

Cépage(s): 65% Merlot, 35% Cabernet Franc

Apogée:2028–2060Viticulture:TraditionnelleElevage:en BarriqueVol. alcool:14.5 %

Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le

décanter.