



2018 Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

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, Parker 97–100/100, Wine Enthusiast 96–98/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 100/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

65% Merlot, 35% Cabernet Franc

Référence:

0407018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Angélys

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 99/100, Parker 97–100/100, Wine Enthusiast 96–98/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 100/100
Cépage(s):	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. 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 déguster.