2021 Château Angludet

Margaux AOC

Du domaine idyllique de la famille Sichel

Description:
Pour la première fois, Benjamin Sichel a fait vieillir la moitié de ce vin en amphore. Il obtient ainsi une énergie et une finesse incroyables qui me donnent la chair de poule. Une prouesse!
Note de dégustation:
Un bouquet mutin de fruits rouges rappelant la gelée de groseille, le parfum enivrant des iris, le romarin séché et la tisane froide de baies d'églantier. Une bouche droite, dotée d'une texture douce et d'un caractère racé virevoltant, de tannins harmonieux et structurants et d'une corpulence modérée. Une finale aromatique évoquant le jus de cerise rouge fraîchement pressé, le graphite clair et des notes finement poivrées. Peut encore se bonifier.
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:	Margaux
Producteur:	Château Angludet
Notation(s):	Jean-Marc Quarin 90/100, Neal Martin 88–90/100, Parker 87–88/100
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	2026–2040
Cépage(s):	
Référence:	0530121

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jean-Marc Quarin 90/100, Neal Martin 88–90/100, Parker 87–88/100
Cépage(s):	
Apogée:	2026–2040
Vol. alcool:	12.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch