



2022 Château Angludet

Margaux AOC

«The best vintage ever» - Robert Parker

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:

Séduisant bouquet de myrtilles, de pastilles de chocolat, de violettes et de réglisse. Bouche compacte, soyeuse et racée, d'une magnifique richesse. Les myrtilles marquent la finale aromatique, où se marient minéralité, élégante astringence et délicate note salée.

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):

Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Cépage(s):

47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot

Référence:

0530122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 91–93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13%
Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
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.