



2024 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:

Séduisant bouquet de myrtilles, avec de belles notes de violette, de tabac blond et de cassis. Bouche complexe et soyeuse, racée et énergique, corps moyen. Astringence légèrement farineuse dans la finale aux nuances de myrtilles fraîchement cueillies et de thym.

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):

Cépage(s):

Référence: 0530124

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s):

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.