



2011 Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Ce Margaux est une occasion fantastique

Note de dégustation:

Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Bouquet à la chaleur fruitée, ouvert, de prune bien mûre, avec des notes pralinées. Velouté en bouche, matière très fondante; le fruité exprime si bien les petits fruits que l'on perçoit même quelques notes de cassis; élégante amertume du chocolat noir en finale.

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):

James Suckling 90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

0530111075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Angludet

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100
Traubensorte(en): 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2033
Vol. alcool: 13.5 %
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.