



## 2015 Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

**Note de dégustation:**

Pourpre extrêmement sombre aux reflets lilas et violets. Bouquet intense de Cabernet mûr aux notes toastées avec une touche de prune, évolution permanente après aération. En deuxième nez on ressent des parfums de cassis, de moka, de réglisse et de fortes notes de bois précieux. Bouche très délicate, alliant nuances subtiles et arômes puissants. Les arômes de base rappellent les baies bleues et noires, les tanins sont riches mais déjà ronds et exigeants; belle longueur très aromatique. Un Angélus fascinant et intense. Un parallèle peut être fait avec le millésime 1998, ce qui laisse présager de très bonnes notes pour ce millésime 2015.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château Angélus
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 99/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Référence:</b>	0407015

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Angélu**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 99/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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.