



Château Angélu

Grand Cru, St-Emilion AOC

Il top assoluto di Saint-Émilion

Descrizione:

La famiglia Boüard de Laforest è di casa a Saint Emilion fin dal XVIII secolo. Negli ultimi trent'anni, Hubert Boüard de Laforest ha costantemente perfezionato la produzione e ha affermato Château Angélu come una delle principali aziende vinicole della denominazione. La tenuta è oggi gestita dalla figlia Stéphanie de Boüard-Rivoal, che rappresenta l'ottava generazione ed è appassionata nel preservare i valori dei suoi antenati, l'atemporalità e l'eccellenza: ottenere il miglior vino possibile dalle condizioni individuali di ogni annata è la sua motivazione quotidiana.

Profilo aromatico:

Una sottile fragranza di prugna matura, fragola selvatica e violetta ammaliante. Seguono aromi di liquirizia e succo di mirtillo, oltre a tenere note di grafite. Al palato è complesso e teso, con una consistenza setosa, una magnifica concentrazione, una fine nota salata, tannini fitti e un corpo magnifico. Un finale concentrato che ricorda la ciliegia rossa e il tè ai frutti freddi, sottolineato da un'astringenza a grana fine. La più alta percentuale di Cabernet Franc mai utilizzata in un blend.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Numero articolo: 0407023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angéhus

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia

Valutazioni: Vinum 96/100, Antonio Galloni 94-96/100,
Decanter 97/100, Falstaff 97/100, Jane Anson
96/100, James Suckling 98/100, Neal Martin
94-96/100, Parker 96/100

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.