



Château Angludet

Margaux AOC

Dall'idilliaca tenuta della famiglia Sichel

Descrizione:

Château Angludet è considerato uno dei migliori e più affidabili rappresentanti della rinomata denominazione Margaux nel Médoc meridionale. Dal 1961, questa tenuta ricca di tradizione è di proprietà della famiglia Sichel, che con grande cura e lungimiranza ha continuamente migliorato la qualità dei circa 30 ettari di vigneti. Le viti crescono sui terreni ghiaiosi tipici di Margaux, che offrono un ottimo drenaggio e creano le condizioni ideali per vini eleganti e strutturati.

Profilo aromatico:

Seducente bouquet di mirtillo, con belle note di violetta, tabacco leggero e ribes nero. Al palato è complesso, setoso, vivace ed energico, di medio corpo. Astringenza leggermente farinosa nel finale, con note di mirtilli appena colti e timo.

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: Margaux

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: 2029-2045

Varietà d'uva: 43% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 17% Petit Verdot

Numero articolo: 0530123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93-94/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	43% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 17% Petit Verdot
Da bere:	2029-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
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.