



## Château Angludet

Margaux AOC

Suggerimento per il godimento del prezzo da parte di Margaux

### Descrizione:

Sotto la gestione della famiglia Sichel, che lavora in regime biodinamico dai primi anni 2000, l'attenzione è rivolta alla chiarezza e al carattere in ogni fase del processo. La cuvée 2025 di 55% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot e 7% Petit Verdot porta chiaramente la firma della casa. Nonostante il caldo, il vino conserva freschezza e una moderata gradazione alcolica, espressione di un preciso lavoro in vigna e in cantina. Il vino è maturato con moderazione utilizzando solo il 35% di legno nuovo, integrato da botti e anfore usate, che apportano ulteriore precisione e freschezza. Questo Angludet non è quindi solo convincente in termini di stile, ma anche nel suo posizionamento come uno dei vini con il miglior rapporto qualità-prezzo di Margaux - e non solo.

### Profilo aromatico:

Bouquet delicato e fragrante, succo di marasca fresco, violette fragranti, gelatina di mirtillo. Al palato complesso, con una consistenza cremosa, struttura tannica matura di supporto, corsa equilibrata e corpo medio. Bacche blu e una fine astringenza pastosa sul finale aromatico e concentrato.

### 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

**Da bere:** 2030-2050

**Varietà d'uva:** 55% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 7% Petit Verdot

**Numero articolo:** 0530125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Angludet

Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 90/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 7% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	2030-2050
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Servier:</b>	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.