



Château Angéus

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un trionfo di equilibrio

Descrizione:

Con l'annata 2025, Château Angéus presenta un vino che riassume in modo impressionante l'evoluzione stilistica degli ultimi anni: meno caratterizzato dall'opulenza, ma ancor più da finezza, freschezza ed espressione dell'origine. L'assemblaggio di Merlot e Cabernet Franc si rivela un riflesso ideale dell'annata. Mentre il Merlot fornisce profondità, consistenza e volume, il Cabernet Franc conferisce al vino la tensione aromatica e l'eleganza che saranno particolarmente impressionanti nel 2025.

Profilo aromatico:

Bouquet denso e fine di bacche rosse, scorza di arancia rossa, tè alla rosa canina raffreddato e succo di mirtillo. Al palato sublime con una consistenza setosa, struttura tannica strettamente intrecciata e corsa danzante. Nel finale concentrato e lungo, un fuoco d'artificio di bacche rosse, spezie di cassis e una nota di sale nobile nel retrogusto.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2032-2062

Varietà d'uva: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Numero articolo: 0407025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angélys

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 99-100/100, Falstaff 98/100,
Jane Anson 97/100
Varietà d'uva: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc
Da bere: 2032-2062
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
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.