MÖVENPICK
VINI



Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Questo Margaux è una fantastica opportunità

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:
Corposo, di colore granato-porpora, denso al centro, con un disco lilla. Profumo caldo, fruttato, aperto, di prugne mature con note di pralina. Al palato è morbido, molto fondente; il frutto esprime così bene i frutti di bosco che si percepisce persino qualche nota di ribes nero; elegante amarezza di cioccolato fondente sul finale.

Abbinamenti:
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
Denominazione: Margaux
Produttore: Margaux AOC
Gradazione alcolica: 13.5%
Maturità di degustazione: adatto fino al 2033
Uva: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Numero articolo: 0530111

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100
Uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Maturità di degustazione:	Da bere fino al 2033
Gradazione alcolica:	13.5%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch