



Château Angélus

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Il top assoluto di Saint-Émilion

Beschreibung:

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 Angélus 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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produsent: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0407000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angélus

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.