



Château Angélu

1er Grand Cru Classé A, 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 Angélu 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:

Porpora intenso, lilla sul disco. I frutti di bosco dominano il bouquet complesso e intenso, in cui si sviluppano gradualmente note di viola, more, cocco e liquirizia. Al palato, si accende un vero e proprio fuoco d'artificio di mirtilli, legno di cedro e tabacco di ciliegia. Corposo, potente ed estremamente concentrato, i tannini ben rivestiti si fondono perfettamente con la sua impressionante sostanza nel finale immenso. La perfetta simbiosi di potenza e finezza, bravo!

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

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2060

Artikelnummer: 0407016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angéhus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Falstaff 97-99/100, Jeb Dunnuck 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 96-98/100, Wine Enthusiast 97-99/100
Da bere: da subito fino al 2060
Vol. alcolici: 15.0%
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 decantarlo.