



Château Angélus

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 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:

Colore rosso granato saturo, che si schiarisce al palato con riflessi violacei. Sublime bouquet di ribes nero e more mature con note di tostatura. Il secondo naso ricorda le prugne nere, il lillà, la liquirizia e la moka. Il palato è opulentemente delicato, impressionantemente fine ma potente, con una struttura tannica densa e matura e una consistenza setosa. Note di bacche blu e nere e spezie esotiche nel finale altamente aromatico che sembra non avere fine.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2060

Varietà d'uva: 65% Merlot, 35% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0407018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angélus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 97-100/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.