



## 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:

Granato denso con riflessi rosso rubino. Bouquet regale con molte ciliegie selvatiche, deliziosi aromi di Cabernet con rosmarino e tabacco brasiliano. Al secondo naso, ribes nero, succo di prugna, mina e verbena. Al palato è sublime, con una trama setosa e tannini morbidissimi come velluto e seta, tannini di cacao, poi mostra la sua potenza e ci affascina con il suo corpo perfettamente formato e il suo carattere magico. Sul finale complesso e persistente, il vino appare snello come una freccia che si fa strada nel nero, affascinandoci con sfumature di bacche scure e una profonda nota di terroir.

### 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:** 14.5%

**Da bere:** 2029-2060

**Artikelnummer:** 0407019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Angélys

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20  
**Da bere:** 2029-2060  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.