



Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Angelus elegante che sa come ammaliare

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:

Concentrato con buona freschezza ed energia, 3 (-4) foudres Taransaud per il Cabernet Franc per rispettare i delicati aromi, molto sensibili all'ossidazione, per tre anni. Porpora intenso con un morbido disco lilla. Un bouquet complesso con un profumo ammaliante di violette, ciliegie rosse e liquirizia, seguito da mirtilli alpini, ribes nero e leggero tabacco. Il palato, sublime e setoso, è sostenuto da tannini e una vibrante eleganza doma questo titano. L'energico finale è dominato da bacche blu selvatiche, succo di sambuco e un'astringenza rabbiosa. "C'è tutto qui", dice Hubert con orgoglio, "tutto ma non troppo, tutto è in armonia".

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: 2029-2049

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0407020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angélus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2029-2049
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 decentarlo.