



Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Notevole - da morire

Beschreibung:

Per la prima volta, Benjamin Sichel ha affinato metà di questo vino in anfora. Il risultato è un'incredibile energia e finezza che mi fa venire la pelle d'oca. Che impresa!

Degustationsnotiz:

Corposo, granato-violaceo, denso al centro, con un disco lilla. Fin dall'inizio, le spezie esplodono al naso, con molta mora e un'incredibile concentrazione; attacco pepato. Al palato, gli aromi sono quasi quelli delle bacche nere; struttura densa, astringenza rabbiosa, finale molto aromatico.

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: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0530110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2036
Vol. alcolici:	13.5%
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.