



Château Angludet

Margaux AOC

Un Cru Bourgeois con la classe di un Grand Cru Classé

Descrizione:

Château Angludet è considerato uno dei migliori e più affidabili rappresentanti della rinomata denominazione Margaux nel Médoc meridionale. Dal 1961, questa tenuta ricca di tradizione è di proprietà della famiglia Sichel, che con grande cura e lungimiranza ha continuamente migliorato la qualità dei circa 30 ettari di vigneti. Le viti crescono sui terreni ghiaiosi tipici di Margaux, che offrono un ottimo drenaggio e creano le condizioni ideali per vini eleganti e strutturati.

Profilo aromatico:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Attacco floreale al naso, con sentori di bacche rosse e una nota di tabacco dominicano. Buon corpo e grande concentrazione al palato, sostenuti da una buona acidità. Questo Angludet un po' classico ha una buona disposizione e una lunga vita davanti a sé. Sarà un ottimo accompagnamento per i pasti.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Margaux

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot

Numero articolo: 0530115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 90/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.