



Château Angludet

Margaux AOC

Dall'idilliaca tenuta della famiglia Sichel

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 sul disco. Naso aperto e seducente che ricorda i lamponi maturi, la damascena e la gelatina di mirtillo, con note di Amarena, caramella, un tocco di cannella e cioccolato al torrone. Al palato è potente, con una consistenza setosa e un estratto maturo e dolce. Nel finale aromatico, è un'esplosione di bacche rosse e blu, datteri e tabacco brasiliano, con una bella mineralità di supporto.

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Numero articolo: 0530118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100, Parker 90-92/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.