



Château Angludet

Margaux AOC

Un Margaux confidenziale

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:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Sentori di ribes nero appena colto, tabacco biondo e delicata violetta, con note di tè freddo alla rosa canina e noce moscata. Al palato è morbido e concentrato, supportato da tannini fini, vivace e perfettamente equilibrato con una piacevole ricchezza e un corpo medio. Mirtilli, prugne e more nel finale serrato, vinificazione schietta e pacata.

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: 17 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2044

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

Numero articolo: 0530120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 93/100, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Da bere:	2028-2044
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	17 Mesi 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.