



## 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:**

Un bouquet malizioso di frutta rossa che ricorda la gelatina di ribes, il profumo inebriante dell'iris, il rosmarino secco e il tè freddo alle bacche di rosa canina. Al palato è diretto, con una consistenza morbida e un carattere vivace e vorticoso, tannini armoniosi e strutturanti e corpo moderato. Finale aromatico che ricorda il succo di ciliegia rossa appena spremuto, leggera grafite e fini note pepate. Può migliorare ulteriormente.

### **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:** 12.5%

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** 53% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 23% Petit Verdot

**Numero articolo:** 0530121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Angludet

Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	53% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 23% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2040
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.