



Château Angludet

Margaux AOC

"La migliore annata di sempre" - Robert Parker

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 seducente bouquet di mirtilli, pastiglie di cioccolato, violette e liquirizia. Al palato è compatto, setoso e scattante, con una magnifica ricchezza. I mirtilli segnano il finale aromatico, combinando mineralità, elegante astringenza e una delicata nota salata.

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: 12.5%

Da bere: 2028-2045

Varietà d'uva: 47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot

Numero articolo: 0530122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 91-93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot
Da bere:	2028-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
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.