



2017 Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Emilion e Satelliti

Produttore: Château Angélus

Valutazioni: Wine Spectator 96/100, Parker 94–96/100

Gradazione alcolica: 14.0 %

Numero di articolo: 0407017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angélu

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Wine Spectator 96/100, Parker 94–96/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.