



2019 Château Angludet

Margaux AOC

Un Margaux confidenziale

Descrizione del vino:

Per la prima volta, Benjamin Sichel ha affinato metà di questo vino in anfora. Il risultato è un'incredibile energia e finezza che mi fa venire la pelle d'oca. Che impresa!

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, viola sul disco. Profumo erotico di succo fresco di marasca, violette e legno di sandalo. Al secondo naso, bacche di bosco cotte. Palato complesso e setoso, con tannini morbidi e un carattere perfettamente sostenuto che conferisce al vino un'eleganza senza precedenti. Il lungo finale è un fuoco d'artificio di bacche di sambuco schiacciate, combinato con una profonda speziatura e una delicata astringenza. Il vino trae la sua incredibile energia e finezza dalle anfore utilizzate.

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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Angludet
Valutazioni:	Score 18.5/20, WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2026-2046
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 12% Petit Verdot
Numero di articolo:	0530119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 12% Petit Verdot
Maturità:	2026-2046
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.