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. Suggerimento: 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:	WeinWisser 19/20, James Suckling 93/100
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2026-2046
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 12% Petit Verdot
Numero di articolo:	0530119

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch