2019 Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Nota di degustazione:
Granato denso con riflessi rosso rubino. Bouquet regale con molte ciliegie selvatiche, deliziosi aromi di Cabernet con rosmarino e tabacco brasiliano. Al secondo naso, ribes nero, succo di prugnola, mina e verbena. Al palato è sublime, con una trama setosa e tannini morbidissimi come velluto e seta, tannini di cacao, poi mostra la sua potenza e ci affascina con il suo corpo perfettamente formato e il suo carattere magico. Sul finale complesso e persistente, il vino appare snello come una freccia che si fa strada nel nero, affascinandoci con sfumature di bacche scure e una profonda nota di terroir.

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:	James Suckling 98/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, Jean-Marc Quarin 97/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2029-2060
Numero di articolo:	0407019

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angélus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, Jean-Marc Quarin 97/100
Maturità:	2029-2060
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se 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