2020 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 intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Sentori di ribes nero appena colto, tabacco biondo e delicata violetta, con note di tè freddo alla rosa canina e noce moscata. Al palato è morbido e concentrato, supportato da tannini fini, vivace e perfettamente equilibrato con una piacevole ricchezza e un corpo medio. Mirtilli, prugne e more nel finale serrato, vinificazione schietta e pacata.
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:	Decanter 93/100, James Suckling 92/100
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2044
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Numero di articolo:	0530120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 93/100, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Maturità:	2028-2044
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 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