



## 2020 Château Angludet

Margaux AOC

Dalla tenuta idilliaca della famiglia Sichel

### 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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Margaux
<b>Produttore:</b>	Château Angludet
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100, Parker 89–91/100, Antonio Galloni 89/100
<b>Vinificazione:</b>	17 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2044
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0530120

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Angludet

Margaux AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 93/100, Jeb Dunnock 91/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100, Parker 89–91/100, Antonio Galloni 89/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2028-2044
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	17 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.