



2020 Château Angélys

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Angelus elegante che sa come ammaliare

Nota di degustazione:

Concentrato con buona freschezza ed energia, 3 (-4) foudres Taransaud per il Cabernet Franc per rispettare i delicati aromi, molto sensibili all'ossidazione, per tre anni. Porpora intenso con un morbido disco lilla. Un bouquet complesso con un profumo ammaliante di violette, ciliegie rosse e liquirizia, seguito da mirtili alpini, ribes nero e leggero tabacco. Il palato, sublime e setoso, è sostenuto da tannini e una vibrante eleganza doma questo titano. L'energico finale è dominato da bacche blu selvatiche, succo di sambuco e un'astringenza rabbiosa. "C'è tutto qui", dice Hubert con orgoglio, "tutto ma non troppo, tutto è in armonia".

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:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Angélys
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2029-2049
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0407020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angélu

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnock 98/100, James Suckling
98–99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:
Maturità: 2029-2049
**Gradazione
alcolica:** 14.5 %
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.