



2010 Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Notevole - da morire

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:

Corposo, granato-violaceo, denso al centro, con un disco lilla. Fin dall'inizio, le spezie esplodono al naso, con molta mora e un'incredibile concentrazione; attacco pepato. Al palato, gli aromi sono quasi quelli delle bacche nere; struttura densa, astringenza rabbiosa, finale molto aromatico.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Angludet
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Petit Verdot
Numero di articolo:	0530110

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Cru Bourgeois
Margaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: René Gabriel 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10%
Petit Verdot
Maturità: fino a 2036
**Gradazione
alcolica:** 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.