



2024 Château Angludet

Margaux AOC

Dall'idilliaca tenuta 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:

Seducante bouquet di mirtillo, con belle note di violetta, tabacco leggero e ribes nero. Al palato è complesso, setoso, vivace ed energico, di medio corpo. Astringenza leggermente farinosa nel finale, con note di mirtilli appena colti e timo.

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:	
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0530124

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

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.