



## 2018 Château Angludet

Margaux AOC

Du domaine idyllique de la famille Sichel

### Description:

Pour la première fois, Benjamin Sichel a fait vieillir la moitié de ce vin en amphore. Il obtient ainsi une énergie et une finesse incroyables qui me donnent la chair de poule. Une prouesse!

### Note de dégustation:

Grenat, violet sur le disque. Nez séduisant et ouvert rappelant les framboises mûres, la damassine et la gelée de myrtille, avec des touches d'Amarena, de bonbons, d'une pointe de cannelle et de chocolat au nougat. En bouche, il est puissant avec une texture soyeuse et un extrait mûr et sucré. Dans la finale aromatique, c'est une explosion de baies rouges et bleues, de dattes et de tabac brésilien, avec une belle minéralité en soutien.

### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Margaux
<b>Producteur:</b>	Château Angludet
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Neal Martin 91/100, Parker 90–92/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2045
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0530118

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Angludet

Margaux AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Neal Martin 91/100, Parker 90–92/100
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2045
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.