



2019 Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Le top absolu de Saint-Émilion

Note de dégustation:

Grenat dense avec des reflets rouge rubis. Bouquet royal avec beaucoup de cerises sauvages, de belles saveurs de Cabernet avec du romarin et du tabac brésilien. Dans le deuxième nez, du cassis, du jus de pruneau, de la mine de crayon et de la verveine. En bouche, il est sublime, avec une texture soyeuse et des tannins super doux comme le velours et la soie, des tannins cacaotés, puis il montre sa puissance et nous captive par son corps parfaitement formé et un caractère magique. Dans la finale complexe et persistante, le vin apparaît svelte comme une flèche qui trouve son chemin dans le noir, nous captive par des nuances de baies noires et une note profonde de terroir.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, 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.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château Angélus

Notation(s):

James Suckling 98/100, Score 20/20, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2029–2060

Cépage(s):

Référence:

0407019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Angélu

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 98/100, Score 20/20, Jean-Marc
Quarin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser
19+/20
Cépage(s):
Apogée: 2029–2060
Vol. alcool: 14.5 %
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.