



## 2020 Château Angludet

Margaux AOC

Un Margaux confidentiel

### 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:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis tendre. Nuances de cassis fraîchement cueilli, de tabac blond et de violette délicate, sur des notes de thé froid de cynorhodon et de noix de muscade. Bouche douce et concentrée soutenue par de beaux tannins, racé et parfaitement équilibré avec une agréable richesse et un corps moyen. Myrtilles, prunes et mûres dans la finale serrée, vinification droite et apaisée.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Margaux
<b>Producteur:</b>	Château Angludet
<b>Notation(s):</b>	Decanter 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	2028–2044
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0530120

## 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>	Decanter 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	2028–2044
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	17 Mois 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.