



## 2010 Château Angludet

Cru Bourgeois, Margaux AOC

Remarquable – à se damner

**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-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. D'emblée, les épices explosent au nez, avec beaucoup de mûre et une incroyable concentration; attaque poivrée. En bouche, les arômes sont presque ceux des petits fruits noirs; trame dense, astringence racée, fin de bouche très aromatique.

**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>    | René Gabriel 18/20, Score 18.5/20                    |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %   |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2036  |
| <b>Cépage(s):</b>      | 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Petit Verdot |
| <b>Référence:</b>      | 0530110  |

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

Taille: A7 74x105

### Château Angludet

Cru Bourgeois  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** René Gabriel 18/20, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10%  
Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2036  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.