



## 2015 Château Angludet

Margaux AOC

Un cru Bourgeois de la classe d'un Grand Cru Classé

### 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 saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Nez à l'attaque florale, avec des senteurs de petits fruits rouges et une pointe de tabac dominicain. Belle matière et grande concentration dans la bouche soutenue par une bonne acidité. Cet Angludet un peu classique a de bonnes dispositions et une longue vie devant lui. Il accompagnera à merveille les repas.

### 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 90/100, Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2042
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0530115

## 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 90/100, Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2042
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<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.