



2018 Château Angludet

Margaux AOC

Dall'idilliaca tenuta della famiglia Sichel

Descrizione del vino:

Per la prima volta, Benjamin Sichel ha affinato metà di questo vino in anfora. Il risultato è un'incredibile energia e finezza che mi fa venire la pelle d'oca. Che impresa!

Nota di degustazione:

Granato, porpora sul disco. Naso aperto e seducente che ricorda i lamponi maturi, la damascena e la gelatina di mirtillo, con note di Amarena, dolci, un tocco di cannella e cioccolato al torrone. Al palato è potente, con una consistenza setosa e un estratto maturo e dolce. Nel finale aromatico, è un'esplosione di bacche rosse e blu, datteri e tabacco brasiliano, con una bella mineralità di supporto.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Margaux

Produttore: Château Angludet

Valutazioni: James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Neal Martin 91/100, Parker 90–92/100

Vinificazione: in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2045

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Numero di articolo: 0530118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Neal Martin 91/100, Parker 90–92/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Maturità:	fino a 2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.