



2019 Château Angélu

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Granato denso con riflessi rosso rubino. Bouquet regale con molte ciliegie selvatiche, deliziosi aromi di Cabernet con rosmarino e tabacco brasiliano. Al secondo naso, ribes nero, succo di prugnolo, mina e verbena. Al palato è sublime, con una trama setosa e tannini morbidissimi come velluto e seta, tannini di cacao, poi mostra la sua potenza e ci affascina con il suo corpo perfettamente formato e il suo carattere magico. Sul finale complesso e persistente, il vino appare snello come una freccia che si fa strada nel nero, affascinandoci con sfumature di bacche scure e una profonda nota di terroir.

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: St-Emilion e Satelliti

Produttore: Château Angélu

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

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: 2029-2060

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0407019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angélu

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

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

Varietà d'uva:

Maturità: 2029-2060

Gradazione

alcolica:

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