



## 2018 Château Angélys

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

### Nota di degustazione:

Colore rosso granato saturo, che si schiarisce al palato con riflessi violacei. Sublime bouquet di ribes nero e more mature con note di tostatura. Il secondo naso ricorda le prugne nere, il lillà, la liquirizia e la moka. Il palato è opulentemente delicato, incredibilmente fine ma potente, con una struttura tannica densa e matura e una consistenza setosa. Note di bacche blu e nere e spezie esotiche nel finale altamente aromatico che sembra non avere fine.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château Angélys
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 99/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 97-100/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2060
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0407018

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Angélu

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 99/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 100/100, Parker 97–100/100, Wine Enthusiast 96–98/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2028-2060
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.