



2021 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:

Un bouquet malizioso di frutta rossa che ricorda la gelatina di ribes, il profumo inebriante dell'iris, il rosmarino secco e il tè freddo alle bacche di rosa canina. Al palato è diretto, con una consistenza morbida e un carattere vivace e vorticoso, tannini armoniosi e strutturanti e corpo moderato. Finale aromatico che ricorda il succo di ciliegia rossa appena spremuto, leggera grafite e fini note pepate. Può migliorare ulteriormente.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Angludet
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 90/100, Score 18.5/20, Neal Martin 88-90/100, Parker 87-88/100
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	2026-2040
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0530121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Jean-Marc Quarin 90/100, Score 18.5/20, Neal Martin 88–90/100, Parker 87–88/100

Varietà d'uva:

Maturità: 2026-2040

Gradazione alcolica: 12.5 %

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