



2015 Château Angludet

Margaux AOC

Un Cru Bourgeois con la classe di un Grand Cru Classé

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 saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Attacco floreale al naso, con sentori di bacche rosse e una nota di tabacco dominicano. Buon corpo e grande concentrazione al palato, sostenuti da una buona acidità. Questo Angludet un po' classico ha una buona disposizione e una lunga vita davanti a sé. Sarà un ottimo accompagnamento per i pasti.

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:	Decanter 90/100, Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Numero di articolo:	0530115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 90/100, Score 18.5/20, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.