



2022 Château Angludet

Margaux AOC

"La migliore annata di sempre" - Robert Parker

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:

Seducente bouquet di mirtilli, pastiglie di cioccolato, violette e liquirizia. Al palato è compatto, setoso e scattante, con una magnifica ricchezza. I mirtilli segnano il finale aromatico, combinando mineralità, elegante astringenza e una delicata nota salata.

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:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Angludet
Valutazioni:	Parker 91–93/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Maturità:	2028-2045
Varietà d'uva:	47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot
Numero di articolo:	0530122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angludet

Margaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 91–93/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	47% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot
Maturità:	2028-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.