

**Château Angludet - MAGNUM |
Margaux
Frankrijk (MARGAUX) – 2020****Domein****Ch. d'Angludet**

Château d'Angludet uit de 12e eeuw is één van de oudste kastelen van de Médoc en is sinds 1961 de residentie van de familie Sichel. Op dit domein van 80ha, waarvan 34ha wijngaard, wordt één van de meest prestigieuze Médoc appellaties, namelijk Margaux, gemaakt. Deze vrouwelijke wijn wordt getypeerd door haar delicate, soepelheid, en elegante fruitaroma's. Op deze van natuur arme, zand en kiezelachtige ondergrond staan wijnstokken van gemiddeld 25 jaar oud en zijn samengesteld uit 55% Cabernet Sauvignon (geeft structuur en complexiteit aan bewaarwijnen), 35% Merlot (geeft rondheid en charme) en 5% Petit Verdot (afkomstig van het oudste gedeelte van de wijngaard, onderstreept de complexiteit, de finesse en het typische karakter van de wijnen van Ch. d'Angludet). De opbrengst van deze wijngaard is 45hl/ha. Ieder jaar wordt hun werkwijze van vinificatie opnieuw in vraag gesteld en bijgestuurd, waarbij er iedere keer opnieuw wordt ingespeeld op de klimatologische omstandigheden en de staat van de wijngaard. Na rijping in april worden de beste cuves geselecteerd waarna ze geassembleerd worden. De overige cuves worden als La Dame d'Angludet (second vin) op de markt gebracht.

Vinificatie

De vinificatie vindt volledig plaats in temperatuurgecontroleerde tanks en rijpt voor 12 maanden in 50% houten vaten (waarvan 30% nieuw) en 50% terracotta amforen.

Smaak

Uitgesproken aroma's van paarse bloemetjes in de neus, verweven met vanille en zwart fruit. Dezelfde aroma's strelen de tong samen met toetsen van frisse aardbeien. Een evenwichtige en makkelijk te genieten Margaux met een verfijnd samenspel tussen fraîcheur en kracht.

Gerechten

Kaas - hard | Gebraad | Wild | Kruidige gerechten

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (46%), Merlot (42%), Petit Verdot (12%)

Teeltwijze: Biodynamisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

