Wijnfiche

Château Angludet - MAGNUM | Margaux
Frankrijk (MARGAUX) — 2021

Domein

Ch. Angludet

Château 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 delicatesse, 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. Angludet). De opbrengst van deze wijngaard is 45hl/ha.

Vinificatie

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. De vinificatie gebeurt in betonnen cuves. Na malolactische gisting gaat de wijn in barriques (1/3 nieuwe) voor 12 maanden. Na deze rijping worden de beste cuves geselecteerd waarna ze geassembleerd worden. De overige cuves worden als La Dame d'Angludet (second vin) op de markt gebracht.

Smaak

Een prachtige donkere kleur en een rijk, rond en vol boeket. Een rijpe en elegante neus met een vleugje bloemigheid gecombineerd met de volle rijpheid van bramen en sappige rode bessen. Zeer dichte structuur op het gehemelte zodat deze Angludet de kans krijgt om in de komende 6 tot 8 jaar te rijpen en zo zijn ware complexiteit te onthullen. Wenst u van deze wijn te genieten op een jongere leeftijd, dan raden we aan hem op voorhand te openen of te karaferen.

Gerechten

Vlees - rood | Wild | Kruidige gerechten | Kaas

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (53%), Merlot (24%), Petit Verdot (23%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 17-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

