Wijnfiche

La Dame d'Angludet - Sec. Vin du Château Angludet | Margaux Frankrijk — 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

De fermentatie is temperatuur-gecontroleerd en de wijn wordt gedurende 20 tot 30 dagen gemacereerd. De wijn wordt gedurende 6 tot 12 maanden opgevoed in eikenhouten vaten, waarvan elk jaar 25 tot 35% nieuwe vaten. Racking (verwijderen van de lies) gebeurt elke 3 maanden, waarna de wijn tot slot gefilterd en gebotteld wordt.

Smaak

Deze wijn heeft een diepe, donkerrode kleur en een mooie, intense neus van rijp fruit met wat lichte kruidigheid. In de vrij lange afdronk proeft men dezelfde aroma's als in de neus en komt er een lichte eiken toets vrij. Het is een evenwichtige wijn die sneller op dronk is dan zijn grote broer.

Gerechten

Varkensvlees | Vlees - gegrild | Lam | Steak | Kaas - zacht | Wild - Hert | Varkenswangetjes

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 17-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

