

Château Angludet - MAGNUM | Margaux France (MARGAUX) – 2021

Vinification

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, in april, worden de beste cuves geselecteerd waarna ze geassembleerd worden. De overige cuves worden als Reserve d'Angludet (second vin) op de markt gebracht.

Taste

Een prachtige donkere kleur en een rijk, rond en vol boeket. Een rijpe en elegante neus met dominante fruitaroma's. 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.

Food pairing

Meat - red | Game | Spiced dishes | Cheese

General information

Type: Red wine

Grape varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Viticulture: Traditional

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 17-18°C

