Wijnfiche

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

Domaine

Ch. Angludet

Datant du XII siècle, le Château Angludet est l'un des plus anciens domaines du Médoc et constitue la résidence de la famille Sichel depuis 1961. Le domaine s'étend sur 80 hectares, dont 34 hectares de vignes, au cœur de la prestigieuse appellation Margaux, l'une des plus réputées du Médoc. Les vins du Château Angludet se distinguent par leur élégance, leur finesse, leur souplesse et leurs délicats arômes de fruits. Les vignes, âgées en moyenne de 25 ans, sont plantées sur des sols naturellement pauvres, composés de sable et de graves. L'encépagement est constitué de 55 % de Cabernet Sauvignon, qui apporte structure et potentiel de garde, de 35 % de Merlot, qui confère rondeur et charme, et de 5 % de Petit Verdot, issu de la partie la plus ancienne du vignoble, renforçant la complexité, la finesse et le caractère typique des vins du Château d'Angludet. Le rendement moyen est de 45 hl/ha.

Vinification

Chaque année, le domaine remet en question et affine ses méthodes de vinification afin de les adapter aux conditions climatiques du millésime et à l'état du vignoble. La vinification est réalisée en cuves de béton. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 12 mois en barriques de chêne français, dont un tiers sont neuves. À l'issue de l'élevage, les meilleures cuves sont sélectionnées puis assemblées pour donner naissance au Grand Vin. Les autres lots sont commercialisés sous le nom de La Dame d'Angludet, le second vin du domaine.

Dégustation

Une magnifique robe sombre et profonde, accompagnée d'un bouquet riche, ample et généreux. Le nez est mûr et élégant, avec une délicate touche florale associée à la richesse des mûres et des fruits rouges juteux. En bouche, le vin présente une belle concentration et une structure dense, lui permettant d'évoluer harmonieusement au cours des six à huit prochaines années et de révéler toute sa complexité. Si vous souhaitez le déguster plus jeune, nous vous recommandons de l'ouvrir à l'avance ou de le carafer avant le service.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier | Plats épicés | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (53%), Merlot (24%), Petit Verdot (23%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

