Wijnfiche

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

La fermentation se fait dans des cuves thermo-régulées. Le temps de la macération est de 20 à 30 jours. Le vin est ensuite élevé en barriques, avec 25% à 35% de bois neuf, pendant 6 à 12 mois suivant le millésime. Le vin est soutiré tous les 3 à 4 mois.

Dégustation

Belle robe intense aux tons grenat. Le nez est expressif, il se distingue par un fruit noir profond associé à des notes d'épices. S'y ajoutent des notes toastées et finement boisées qui apparaissent peu à peu lors de l'aération. En bouche, l'onctuosité et la rondeur du vin domine. Des tannins et des fruits soyeux et délicats qui représentent bien la qualité du terroir. La finale démontre une persistance aromatique longue et intense.

Mets adaptées

Viande de porc | Viande - grillée | Agneau | Steak | Fromage - doux | Cerf | Joues de porc

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

