



Wijnfiche

Reserve d'Angludet – MAGNUM | Margaux France (MARGAUX) – 2016

Domaine

Ch. d'Angludet

Château d'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 delicate, 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. d'Angludet). De opbrengst van deze wijngaard is 45hl/ha. 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. Na rijping in april worden de beste cuves geselecteerd waarna ze geassembleerd worden. De overige cuves worden als La Dame d'Angludet (second vin) op de markt gebracht.

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. C'est un vin équilibré qui se consomme plus vite que son grand frère.

Mets adaptées

Viande de porc | Agneau | Steak | Fromage - doux | Cerf | Jambon de porc

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (45%), Petit Verdot (10%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17-18 °C

