

La Dame d'Angludet – Sec. Vin du Château Angludet | Margaux Frankrijk (MARGAUX) – 2019

Domein

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.

Vinificatie

De wijn wordt gevinifieerd in betonnen vaten bij een temperatuur van 28 °C - 30 °C. Nadien volgt een extensieve opvoeding van 12 maanden, voor 50% op eikenhouten vaten (30% nieuwe Franse eik) en 50% amforen. Rijping op amforen zorgt ervoor dat de zuivere, delicate aromatische smaken ten volle bewaard blijven. Bovendien was dit een praktische keuze na de mindere jaren 2017 en 2018 waardoor de beschikbare eiken vaten sterk gereduceerd waren. Het domein werkt biodynamisch en de certificering hiervan is momenteel lopende.

Smaak

In 2019 werd de Reserve d'Angludet omgedoopt tot La Dame d'Angludet, de nieuwe naam van de tweede wijn van Château Angludet. Finesse en elegantie zijn de kernwoorden die deze vintage typeren. Een prachtige balans tussen fruit en houtsmaken, zuiverheid en voldoende structuur geven deze wijn een goed bewaarpotentieel. Genereus en gulzig zal de La Dame d'Angludet menig wijnliefhebber bekoren!

Gerechten

Lam | Wild - Hert | Kaas | Varkenswangetjes | Lamsteak

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (40%), Petit Verdot (10%)

Teeltwijze: Biodynamisch

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

