

Château d'Angludet – DOUBLE MAGNUM | 3L | Margaux France (MARGAUX) – 2018

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. Na rijping in april worden de beste cuves geselecteerd waarna ze geassembleerd worden.

Taste

It's wonderfully fragrant with touches of florality and beautiful ripeness to the brambly fruits. The palate has a lovely texture, where you feel the alcohol is generous but not overpowering. A ton of bright and sappy berry fruit. It's a brilliant wine, reminiscent of the excellent 2015 and possibly even better.

Food pairing

Meat | Game | Spiced dishes | Cheese

General information

Type: Red wine

Grape varieties: Cabernet Sauvignon (48%), Merlot (34%), Petit Verdot (18%)

Viticulture: Sustainable/HVE

Storage (years): > 10

Serving temperature: 15-18° C

