

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

### **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**

12 mois d'élevage 50% barriques (30% de barriques neuves) 50% amphores Les amphores permettent une microoxygénation douce et progressive du vin, comparable à une barrique mais sans l'apport des tannins et des arômes du bois. L'élevage en amphores contribue à préserver la pureté, la franchise et la subtilité aromatique qui peuvent être gommées par un élevage trop intense ou trop prolongé en barriques. Suite aux très faibles récoltes 2017 et 2018 notre parc de barriques a été fortement réduit. Après des essais très concluants en 2018 avec quatre amphores, Ben a choisi de basculer la moitié de l'élevage en amphores dès 2019.

### **Dégustation**

La finesse, l'élégance et la complexité sont les mots d'ordre du 2019. On retrouve l'expression du terroir que nous recherchons chaque année à Angludet. Magnifiquement équilibré, combinant pureté et structure, le vin affichera une grande capacité à durer dans le temps. Le 2019 est une belle illustration du style d'Angludet : gourmand et généreux.

### **Mets adaptées**

Agneau | Cerf | Fromage | Jambon de porc | Steak - agneau

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

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

Viticulture: Biodynamisch

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

