

## **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**

30 hectare wijnstokken aangepland op een grind ondergrond. 2019 is een kantelpunt in de productie van de Ch. Angludet. Vanaf dit wijnjaar werden zowel houten vaten als amforen gebruikt om de wijn op te voeden.

### **Dégustation**

Precisie, evenwicht en finesse zijn de begrippen die deze Château Angludet het best beschrijven. De expressie van het terroir is duidelijk aanwezig in de 2019 vintage. Een perfecte combinatie van zuiverheid en structuur, wat de wijn het vermogen schenkt om lang mee te gaan. Een charmante en gulle wijn met smaken van zoete pruimen, rode kers en cederhout.

### **Mets adaptées**

Rôti | Gibier | Plats épicés | Fromage

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (46%), Merlot (42%), Petit Verdot (12%)

Viticulture: Biodynamisch

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

