

CHÂTEAU ANGLUDET MARGAUX

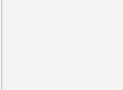
Château Angludet ligt in het hart van de Margaux-appellatie, op een prachtig plateau langs de rivier de Gironde. De wijngaarden zijn beplant met een klassieke Médoc-blend: voornamelijk Cabernet Sauvignon en Merlot, aangevuld met een kleiner aandeel Petit Verdot. Na een zorgvuldige selectie worden de druiven apart gevinifieerd, gevolgd door een rijping van 12 maanden in een combinatie van Franse eikenhouten vaten en amfora's - een innovatieve aanpak die zorgt voor zowel structuur als elegantie.

In de neus aroma's van zwarte bessen, pruimen en florale tonen, gecombineerd met cederhout en subtiele specerijen. In de mond is de wijn soepel en verfijnd, met een fluweelzachte tanninestructuur en een lange afdronk. Een wijn die charme en diepgang moeiteloos weet te combineren, met bovendien een uitstekend rijpingspotentieel.

Deze wijn komt uitstekend tot zijn recht bij klassieke gerechten zoals tournedos met truffelsaus, gebraden eend of lamsbout met rozemarijn en knoflook. Ook bij wild of rijpe, harde kazen laat hij zich uitstekend combineren. Serveer bij voorkeur licht gedecanteerd voor het beste resultaat.



Info logo



INFO

Productnummer	2053/22	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Bordeaux	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Margaux	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	14	Biologisch	Nee
Restsuiker	0	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	0	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	3394159929853
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	3394159929853