



Wijnfiche

# Château Angludet – MAGNUM | Margaux FRANKRIJK (MARGAUX) – 2018

## **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 Moulin d'Angludet (second vin) op de markt gebracht.

## **Smaak**

Heerlijk geurige wijn met een vleugje bloemigheid gecombineerd met de volle rijpheid van bramen en sappige rode bessen. Zachte textuur in de mond waarbij je het royale, warme alcoholgehalte proeft, zonder dat het overheerst. Een briljante wijn die doet denken aan de uitstekende 2015 vintage, maar zo mogelijk nog beter!

## **Gerechten**

Vlees - rood | Wild | Kruidige gerechten | Kaas

## Algemene info

Type: Rode wijn

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

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 15-18° C

Smaakprofiel: Soepel sappig

