

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

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. De vinificatie gebeurt in betonnen cuves. Na malolactische gisting gaat de wijn in barriques (1/3 nieuwe) voor 12 maanden. Na deze rijping, in april, worden de beste cuves geselecteerd waarna ze geassembleerd worden. De overige cuves worden als Reserve d'Angludet (tweede wijn) op de markt gebracht.

Dégustation

Il est merveilleusement parfumé avec des touches de floralité et une belle maturité des fruits de ronces. La bouche a une belle texture, où l'on sent que l'alcool est généreux mais pas accablant. Une tonne de baies vives et séveuses. C'est un vin brillant, qui rappelle l'excellent 2015 et peut-être même meilleur.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier | Plats épicés | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 15-18° C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

