



## Chateau Angludet Margaux



Francia

Prodotto con le vecchie vigne di proprietà che producono vini rossi capaci di evolversi per anni.

Le annate si susseguono ma non sono uguali. Questa è la bellezza della personalità del vino.

I vini hanno una grande capacità di invecchiamento.

Nella loro giovinezza, i vini sono vibranti, energici e freschi. Hanno la finezza e la morbidezza che il terroir conferisce loro naturalmente.

Stanno gradualmente evolvendo la loro età dell'oro piena di sottigliezza ed eleganza. Ogni annata è diversa, ogni annata racconta una storia e ogni annata ha un momento da amare.

Può essere gustato giovane per alcune annate mentre altre annate richiedono pazienza.

Denominazione: Margaux

Regione: Bordeaux

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Gradazione alcolica: 12,5 %

Temperatura di servizio: dai 16° ai 18° C

Colore: Rosso rubino brillante

Gusto: Al palato è maturo, ricco, concentrato. Un ottimo esempio del successo dei vini di Margaux in questo millennio.

Profumo: intrigante bouquet di frutti neri, more e mirtilli accompagnato da leggere note erbacee che aggiungono un tocco di eleganza al vino

Allergeni: Contiene solfiti

