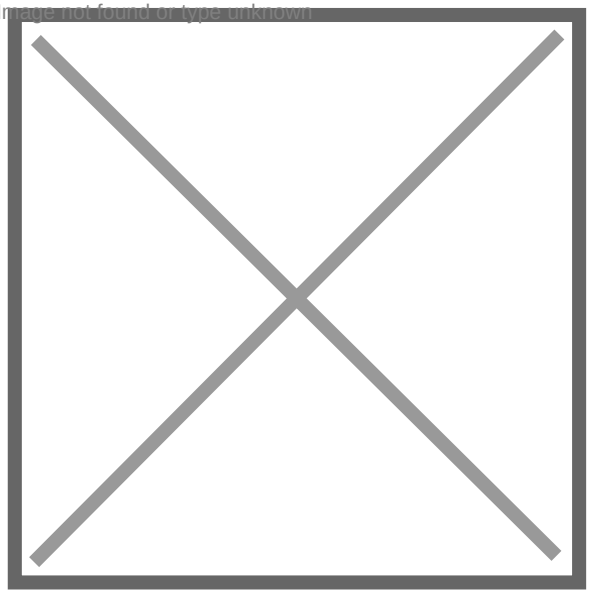
La Réserve d’Angludet – Margaux A.O.P. 2015 – 37,5cl

45% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon en 5% Petit Verdot. La Réserve d’Angludet is de tweede wijn van Château d’Angludet, hij wordt gemaakt van dezelfde wijngaarden als zijn grote broer. Er zijn ook geen verschillen in de manier waarop de wijngaarden behandeld worden, het verschil tussen beide wijnen wordt gemaakt na de oogst. Benjamin Sichel selecteert welke loten hij gebruikt voor eerste of voor tweede wijn. De tweede wijn is doorgaans iets lichter dan de eerste maar draagt dezelfde accenten mee en is sneller op dronk. Deze wijn past goed bij: gegrilde rood vlees, entrecote, gerijpte kazen en rijke kazen Mond : Deze wijn kan gedronken worden vanaf 2018, de aanzet is harmonieus met mooi fruit en een zalvende taninnestructuur. In de elegante afdronk krijgen we een licht kruidige toets. Neus : Een minerale neus met zoethout en een karrenvracht aan rijp, zwart fruit. Kleur : Donker granaatrood met paarse schittering.



18.16 EUR

Artcode:
Wijnen, Rode wijn

Extra informatie	
Kleur/type	Rood
Fles	37,5cl
Alcohol	13.5
Land	Frankrijk
Regio	Bordeaux Margaux A.O.P
Wijnhuis	Château Angludet

Druif	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Smaak	Evenwichtig, Rond - Zacht, Vol
Gerecht	Gegrild rood vlees, Entrecote, Gerijpte kazen, Rijke kazen