



La Réserve d'Angludet 2015 - Sichel - Margaux - 37,5cl

Bouche: Au palais, ce qui domine, c'est l'onctuosité et la rondeur. Les tannins sont souples.

Nez: Arômes toastés et finement boisés et épicés.

Robe: Rouge sombre.

La Réserve d'Angludet est le second vin du magnifique Château Angludet appartenant à la famille Sichel. Il est issu, comme c'est généralement le cas des seconds vins, de vignes plus jeunes que celles cultivées pour le Château du même nom. A l'instar du Grand Vin, il est équilibré, souple et complet. Il est aussi destiné à être consommé plus rapidement, soit entre 4 et 10 ans après le millésime. Assemblage: Merlot, Cabernet-Sauvignon et Petit Verdot.



18.16 EUR

Artcode: 00007444

[Vins](#), [Vins rouges](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Rouge
Bouteille	37,5cl
Alcool	13,5%
Pays	France
Région	Bordeaux Margaux A.O.P
Producteur	Château Angludet
Raisin	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Goût	Charnu, équilibré, Rond - souple

Plats

Entrecôte, Gerijpte kazen, Rijke kazen, viande rouge grillée