



La Réserve d'Angludet - Margaux A.O.P. 2016 - 75cl

Réserve d'Angludet est le second vin du magnifique Château Angludet. 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. L'assemblage de la cuvée 2011 est constitué de 45% Merlot, 50% Cabernet-Sauvignon et 5% Petit Verdot. Bouche: tout en élégance avec une matière délicate aux tanins discrets et aux accents torrifiés. Nez: une riche palette de fruits des bois, de mûres, de violette, de cassis et de prunes. Robe: Rubis.



35.40 EUR

Artcode: 00007145

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

Informations complémentaires

Couleur et type	Rouge
Année	2016
Bouteille	75cl
Alcool	13%
Pays	France
Région	Bordeaux Margaux A.O.P
Producteur	Château Angludet
Raisin	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Goût	équilibré, Fruité

Plats

Entrecôte, Gerijpte kazen, Sterke kazen, viande rouge grillée