



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

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. Mond : Het pallet huisvest een mooie elegantie, verfijnde fruitaccenten en zijdezachte tanninge. In de finale licht een zweempje vanille en zoethout. Op dronk vanaf jonge leeftijd hij is een mooie getuige van zijn terroir. Neus : De neus opend zich langzaam en brengt een elegant bouquet van viooltjes, cassis, bramen en pruimen. Kleur : Helderrood Deze wijn past goed bij: gegrild rood vlees, entrecôte, gerijpte kazen, sterke kazen



35.40 EUR

Artcode: 00007145

[Wijnen](#), [Rode wijn](#)

Extra informatie

Kleur/type	Rood
Jaar	2016
Fles	75cl
Alcohol	13%
Land	Frankrijk
Regio	Bordeaux Margaux A.O.P
Wijnhuis	Château Angludet

Druif Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Smaak Evenwichtig, Fruitig

Gerecht Gegrild rood vlees, Entrecote, Gerijpte kazen, Sterke kazen