



## Château Angélu 2016

Le cabernet franc première classe fait de cet Angélu un marginal fantastique. L'Angélu a non seulement mérité depuis longtemps sa place au sommet des saint-émilion, mais il a aussi confirmé sa performance à plusieurs reprises. Même pour ce millésime fatidique, le résultat à la dégustation est tout simplement impressionnant. La qualité exceptionnelle de ce grand vin s'affirme dans la richesse quasi infinie de ses arômes aux composants olfactifs les plus variés. L'Angélu 2016 présente une robe sombre et une frange aqueuse minimale. Dans le verre, il dégage des arômes de cassis avec une touche noble d'After Eight et d'épices asiatiques. Ces caractéristiques et qualités font tout l'attrait de l'Angélu pour ses adeptes. Si le prix a connu une augmentation drastique ces dernières années, il n'est pas encore au niveau de celui du Cheval Blanc, alors que sa qualité, elle, l'est depuis longtemps.

Producteur	Château Angélu
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Millésime	2016
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2061
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	300666
Avis	Robert Parker 98/100 James Suckling 98/100

