



### CH. D'ANGLUDET 2006

■ 20 ha 90 000 ■ 30 à 38 €

Une maison basse typiquement médocaine dominant un petit étang donne un charme bucolique à ce cru. Le cabernet-sauvignon (71 % de l'encépagement) se plaît sur le terroir de graves sablonneuses. Il donne un vin qui affirme sa personnalité par un bouquet complexe : réglisse, toast et fruits noirs. Quoique plus rectiligne, le palais est bien structuré et appelle une garde de quatre ou cinq ans.

➔ Sichel, SCEA Ch. d'Angludet, 33460 Cantenac,  
tél. 05.57.88.71.41, fax 05.57.88.72.52,  
contact@chateau-angludet.fr ☑ 🍷 🌿 r.-v.