



Château des Mille Anges "Mozart", Cadillac Côtes de Bordeaux, Frankrig

Château des Mille Anges har sit navn fra det historiske område "milange", hvor Assumptionssøstrenes kloster engang lå ved siden af kirken Saint Germain de Graves. Her blev børn undervist og beskyttet frem til Anden Verdenskrig. Navnet "Mille Anges" - Tusind Engle - er en hyldest til de mange børn, der gennem tiden har haft deres gang på stedet.

I 1994 blev ejendommen overtaget af fru Van Ekris, som blev betaget af den enestående panoramaudsigt og områdets særlige atmosfære. Siden da er der investeret betydeligt i modernisering og udvikling, samtidig med at stedets historie og identitet er bevaret. Det kan i øvrigt nævnes at Hubert de Bouard fra Saint-Emilion Grand Cru Classé slottet Ch. l'Angelus er konsulterede ønolog på slottet.

Vingården ligger smukt placeret på højre bred af Garonne-floden, blot 30 km fra Bordeaux, og strækker sig over 25 hektar. De stejle skråninger sikrer naturlig dræning, og vinmarkernes orientering fra sydøst til sydvest giver optimal solesponering. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 25 år, hvor de yngre stokke tilfører friskhed, og de ældre bidrager med dybde og karakter.

Château des Mille Anges producerer autentiske og generøse vine med elegance og lagringspotentiale.

Château des Mille Anges "Mozart"

En meget åben og umiddelbar aroma af modne jordbær og blommer. Smagen er rund, silkeagtig med meget bløde tanniner. En velstruktureret vin med en friskhed, der topper midt på tungen. Smuk sødme afslører en perfekt afbalanceret afslutning.

Vinen kan anbefales til svinekød, kalvekød, oksekød, vildt og ost.

Udmærkelser

- Guldmedalje / Berliner Wine Trophy 2025.
- Guldmedalje / Selection Mondial des Vins Montréal 2025.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2018.

Appellation

Cadillac Côtes de Bordeaux AOC.

Klassifikation

-

Druesorter

90% Merlot og 10% Cabernet Sauvignon.

Lagring

Lagres i 12 måneder på ståltanke og egetræsfade.