



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Une performance grandiose cette année, Chapeau Henri Lurton

Description:

Un Margaux grandiose, (presque) aussi bon que le 2019 - mais dans une orientation plus classique !

Profil aromatique:

Bouquet profond et très complexe de cerise sauvage, bois de santal et noix, puis en deuxième nez de praliné au chocolat, cassis et réglisse. Bouche fluide et soyeuse, racée et énergique, avec une richesse d'extrait envoûtante et un corps bien charpenté, très dense et précis. Sublime astringence dans la finale concentrée, explosion de myrtilles et réglisse.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Margaux

Producteur: Margaux AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2030-2058

N° article: 0472123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96+/100, Decanter 95/100, Jane Anson 96/100, Jeb Dunnock 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 94/100, Parker 95/100, Vinum 97/100, WeinWisser 18,5+/20

A boire: 2030-2058

Vol. alcool: 13.0%

Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.