



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

L'un des grands Margaux du millésime

Description:

Le Brane-Cantenac 2025 incarne à merveille ce qui caractérise les grands vins de Margaux : le bouquet, l'élégance et la profondeur. Les sols graveleux et profonds du château ont permis une maturation lente et régulière, conférant au vin cette précision et cette tension qui rendent le terroir de Brane-Cantenac si unique. Il est d'autant plus réjouissant qu'un millésime d'une telle classe coïncide avec un événement marquant : 2025 marque le centenaire de la famille Lurton à Brane-Cantenac. Dès aujourd'hui, l'harmonie exceptionnelle de ce vin est impressionnante. Cassis, cerises noires, violette, graphite et fines notes de tabac s'associent à des tanins soyeux et à une tension minérale remarquable.

Profil aromatique:

Bouquet profond et densément tissé, baies fraîches de bruyère des Alpes, notes épicées nobles de cassis, tabac brésilien, violette séduisante. En bouche, il est sublime, avec une texture soyeuse, une structure tannique serrée, une race vibrante et un corps bien dessiné. Dans la finale en cascade et longue en bouche, on retrouve le cassis, une minéralité sombre et une astringence noble.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2065

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Carmenère

N° article: 0472125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 96-98/100, Decanter 97/100, Falstaff 97/100, James Suckling 96-97/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Carmenère
A boire:	2030-2065
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.