



Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

Il figure parmi les meilleurs vins du millésime

Description:

Le Château Cantenac Brown fait partie des grands noms montants de Margaux. Avec son château Tudor caractéristique, le domaine ne compte pas seulement parmi les joyaux architecturaux du Médoc, mais a également connu une évolution qualitative impressionnante ces dernières années. L'alliance d'une viticulture durable, d'une technologie de vinification de pointe et d'une recherche de qualité sans compromis caractérise aujourd'hui le style de la maison. Le millésime 2025 illustre parfaitement cette évolution. Les raisins, récoltés à la main, ont été traités avec le plus grand soin dans la nouvelle cave à flux gravitaire et vinifiés par parcelle et par cépage afin de faire ressortir avec précision les particularités de chaque terroir. Les petits grains à la peau épaisse ont donné une récolte très concentrée, tandis qu'une fermentation à température contrôlée a préservé la fraîcheur aromatique. Le résultat est un vin d'une élégance et d'une précision remarquables. Malgré sa concentration, le Cantenac Brown 2025 ne semble jamais lourd, mais révèle cette finesse et cette tension qui caractérisent les grands vins de Margaux.

Profile aromatique:

Bouquet délicat, d'une finesse exceptionnelle, aux notes de fleurs de cassis, de cassis et de nectar de cerise. En bouche, le vin se révèle sublime et d'une grande complexité, avec une texture soyeuse, une structure tannique fine, une race équilibrée et un corps parfaitement sculpté. Dans la finale concentrée, aromatique et longue, un panier de myrtilles, de tabac et une astringence sublime avec une amertume noble.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Margaux

Producteur: Margaux AOC

A boire: 2030-2060

N° article: 0216825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Decanter 95/100, Vinum 96/100, WeinWisser 18.5+/20, Score 19/20
A boire:	2030-2060
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.