

Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

L'excellence Margaux à la perfection

Beschreibung:

Chaque gorgée de ce Margaux légendaire renferme un pan d'histoire. Les vignes, toutes âgées de plus de 35 ans, et le style Tudor du château témoignent de la passion au coeur du Château Cantenac-Brown 2000. Alliant magnifiquement une puissante intensité et une élégance raffinée, ce chef-d'oeuvre gagne en profondeur et en nuances avec le temps, un délice mémorable qui émerveille les amateurs de Bordeaux. Un véritable joyau du Médoc.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France Sous-région: Mar

Produzent: Margaux AOC **Elevage:** 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0216800

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé Margaux AOC

Herkunft: France

Notation: Wine Spectator 93/100, Parker 90/100, Vinous

90/100, Score 19/20

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

A boire: jusqu'en 2030 **Elevage:** 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.0%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.