



## Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

L'excellence Margaux à la perfection

**Description:**

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 cœur 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.

**Profil aromatique:**

**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

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2030

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

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