



Château Brane-Cantenac

Grand Cru Classé, Margaux AOC

L'étoile montante de Margaux

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre saturé, dense au centre, reflets violets sur le disque. Bouquet élégant, délicat et expressif de mûres sucrées et de prunes noires compotées, avec une douceur discrète. Sublime et raffiné en bouche avec des tannins veloutés très présents, cassis en finale. Il fait partie des meilleurs millésimes de Brane-Cantenac.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: Mar

Produzent: Margaux AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0472109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

Grand Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Neal Martin 94/100
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.