



Château Brane-Cantenac

2e 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:

Pourpre foncé. Bouquet profond avec de fines notes de fumée, de truffe, de réglisse, du thé Darjeeling, de cuir et ensuite de la mûre. Bouche veloutée, dense, extrait intense mais plaisant, beaucoup de profondeur. Malgré une grande concentration, il se placera dans la catégorie des vins fins. Selon moi, le meilleur Brane-Cantenac est aussi le premier à mériter 19/20.

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 2055

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Artikelnummer: 0472115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: Vinum 19.5/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93/100
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Carmenère
A boire: jusqu'en 2055
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.