



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Neal Martin: «En bouche, tout simplement le meilleur que j'aie jamais dégusté.»

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, reflets grenat sur le disque. Bouquet envoûtant gorgé de mûres et de griottes, avec des arrière notes de violettes, d'Earl Grey et de réglisse. La bouche élégante et fluide révèle un léger mordant et beaucoup de potentiel. Avec la maturité il prendra encore un peu de profondeur, mais sa finesse atteste déjà d'une exceptionnelle qualité. Longue finale sur des nuances de cassis et de bonbon au sureau. La tendance est aux meilleures notes - l'envolée continue !

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2027-2047

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

Artikelnummer: 0472116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 96-98/100, Decanter 94/100, James Suckling 96/100, WeinWisser 18.5+/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
A boire: 2027-2047
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.