



## 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:**

Grenat pourpre profond, violet sur le disque. Bouquet ouvert rappelant les myrtilles des montagnes et les fleurs de cassis, puis les prunes mûres et la verveine. La bouche est droite, racée et tout en finesse avec des tanins soutenus et puissants. Finale concentrée sur des notes intenses de gelée de sureau en retro-olfaction.

**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:** 13.0%

**A boire:** 2028-2048

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

**Artikelnummer:** 0472117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 94/100, Parker 92+/100
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
<b>A boire:</b>	2028-2048
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.