



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:

Violet opaque, noir au centre. Bouquet complexe avec du bois exotique, du tabac brésilien et beaucoup de notes de cassis, en arrière nez des prunes mûres, des pralinés au chocolat et de la réglisse. Bouche élégante avec une texture soyeuse et des tannins en soutien, une dynamique incroyable vous emporte complètement. Dans la finale complexe, c'est un long crescendo de framboises et de gelée de sureau associé à un caractère énergique qui donne au vin une finesse par excellence. Il appartient clairement au groupe de tête des Margaux.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2027-2047

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

Artikelnummer: 0472119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 97/100, Decanter 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
A boire: 2027-2047
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.