



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Étoile filante de Margaux

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, centre opaque et disque lilas tendre. Bouquet dense de cassis, avec de délicates touches de violette et de la minéralité. Le deuxième nez révèle des notes de cèdre, de bois précieux, de réglisse et de bonbon à la groseille. La bouche est sublimement crémeuse, avec un extrait légèrement granuleux, un corps racé et énergique et des tannins serrés. Tel un sprinter, ce vin se projette hors des starting-blocks dans la finale concentrée aux arômes de cerises sauvages, sur des notes de terroir et une belle astringence.

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: 2028-2050

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit

Artikelnummer: 0472120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot
A boire:	2028-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.