



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:

Bouquet royal de cabernet sauvignon aux notes profondes de cassis et de baies noires fraîchement cueillies, de tabac du Brésil, de pastilles au chocolat et de lilas. Bouche énergique et soyeuse, racée et équilibrée, extrait poivré et corps serré. Profondes notes de terroir et arômes de cerises sauvages dans la finale concentrée et d'une sublime astringence. Un grandiose Margaux, (presque) aussi bon que le 2019 - mais d'une orientation plus classique !

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: 13.0%

A boire: 2028-2048

Cépage(s): 74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 93-96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18,5/20
Cépage(s):	74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot
A boire:	2028-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.