



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:

Bouquet concentré de griottes fraîchement cueillies, de cassis, de violette, de tabac blond, de tabac du Brésil et de graphite. Sublime palais charpenté et soyeux, racé et équilibré, avec un extrait légèrement granuleux et des tannins serrés. Baies noires et notes de terroir dans la finale énergique et aromatique, sur une élégante 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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2030-2055

Cépage(s): 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Car

Artikelnummer: 0472122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 96-97/100, Parker 95-97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jeb Dunnock 96-98/100, J. Robinson 17/20, Neal Martin 96-98/100, René Gabriel 17/20, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Carmenère
A boire: 2030-2055
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.