

2017 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

L'étoile montante de Margaux

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Brane Cantenac
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Référence:	0472117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.