



2016 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Neal Martin: «En bouche, tout simplement le meilleur que j'aie jamais dégusté.»

Note de dégustation:

Pourpre profond, reflets grenat sur le disque. Bouquet envoûtant gorgé de mûres et de griottes, avec des arrière notes de violettes, d'Earl Grey et de réglisse. La bouche élégante et fluide révèle un léger mordant et beaucoup de potentiel. Avec la maturité il prendra encore un peu de profondeur, mais sa finesse atteste déjà d'une exceptionnelle qualité. Longue finale sur des nuances de cassis et de bonbon au sureau. La tendance est aux meilleures notes - l'envolée continue !

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):	Parker 96–98/100, WeinWisser 18.5+/20, Decanter 94/100, James Suckling 96/100
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Référence:	0472116

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): Parker 96–98/100, WeinWisser 18.5+/20,
Decanter 94/100, James Suckling 96/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Carmenère
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.