



## 2020 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Étoile filante de Margaux

### Note de dégustation:

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 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Margaux
<b>Producteur:</b>	Château Brane Cantenac
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0472120

## 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 98/100, Neal Martin 96/100,  
Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio  
Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100  
**Cépage(s):** 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2%  
Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.