



## 2009 Château Brane-Cantenac

Grand Cru Classé, Margaux AOC

L'étoile montante de Margaux

**Note de dégustation:**

Grenat pourpre saturé, dense au centre, reflets violets sur le disque. Bouquet élégant, délicat et expressif de mûres sucrées et de prunes noires compotées, avec une douceur discrète. Sublime et raffiné en bouche avec des tannins veloutés très présents, cassis en finale. Il fait partie des meilleurs millésimes de Brane-Cantenac.

**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>	Neal Martin 94/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0472109

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Brane-Cantenac**

Grand Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Neal Martin 94/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.