2021 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Étoile filante de Margaux

Note de dégustation:
Bouquet royal de cabernet sauvignon aux notes profondes de cassis et de baies noires fraîchement cueillies, de tabac du Brésil, de pastilles au chocolat et de lilas. Bouche énergique et soyeuse, racée et équilibrée, extrait poivré et corps serré. Profondes notes de terroir et arômes de cerises sauvages dans la finale concentrée et d'une sublime astringence. Un grandiose Margaux, (presque) aussi bon que le 2019 - mais d'une orientation plus classique !
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):	Antonio Galloni 93–96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18,5/20
Vol. alcool:	13.0 %
Référence:	0472121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	Antonio Galloni 93–96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18,5/20
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch