



2024 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Ce Margaux devrait figurer sur toute liste d'achat

Description:

Pour le centenaire de la famille Lurton au Château Brane-Cantenac, un vin qui présente un bon équilibre, avec peu d'alcool, beaucoup de fruit et une belle intensité à vu le jour. Un résultat dont la spécialiste bordelaise Jane Anson dit : « ...easily one of the wines of the vintage ». Elle a raison. Avec environ 46 hectolitres par hectare, les rendements de Brane-Cantenac ont été tout à fait satisfaisants pour les conditions difficiles du millésime. Grâce à des fenêtres de récolte bien choisies, il a été possible de récolter des raisins aromatiques avec une bonne structure. Mais la sélection qui s'en est suivie joue également un rôle essentiel dans la grande qualité de ce vin - seuls 40% de la récolte ont été utilisés pour le Grand Vin. La cuvée est composée de 77 % de cabernet sauvignon, 22 % de merlot et 1 % de cabernet franc, élevée à 80 % dans du chêne neuf. Le bouquet est séduisant et profond, avec des baies de cassis fraîchement cueillies, des épices nobles de tabac et un délicat parfum de violette. La bouche est soyeuse et présente une superbe richesse d'extraits, une race parfaitement équilibrée et des tanins polis.

Note de dégustation:

Un bouquet séduisant et profond, du cassis fraîchement cueilli, des épices nobles de tabac, derrière une gelée de myrtille et un délicat parfum de violette. Une bouche sublime à la texture soyeuse, à l'extrait magnifique, à la race parfaitement équilibrée, aux tanins polis et au corps dense et moyen. La finale concentrée et finement aromatique révèle du cassis, une minéralité sombre et une sublime 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.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Margaux

Producteur: Château Brane-Cantenac

Notation(s): Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, Score 18.5/20, Vinum 94/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Apogée: 2030-2060

Cépage(s): 77% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 1% Cabernet Franc

Référence: 0472124

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): Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb
Dunnuck 94–96/100, Score 18.5/20, Vinum
94/100
Cépage(s): 77% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 1%
Cabernet Franc
Apogée: 2030–2060
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.