



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Una grande prestazione quest'anno, tanto di cappello a Henri Lurton.

Descrizione:

Un magnifico Margaux, (quasi) uguale al 2019 - ma in uno stile più classico!

Profilo aromatico:

Bouquet profondo e molto complesso di ciliegia selvatica, sandalo e noce, seguito da pralina di cioccolato, ribes nero e liquirizia. Al palato è fluido e setoso, scattante ed energico, con un'ammaliante ricchezza di estratto e un corpo ben strutturato, molto denso e preciso. Sublime astringenza nel finale concentrato, un'esplosione di mirtillo e liquirizia.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2030-2058

Numero articolo: 0472123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96+/100, Decanter 95/100, Jane Anson 96/100, Jeb Dunnock 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Neal Martin 94/100, Vinum 97/100, WeinWisser 18,5+/20
Da bere: 2030-2058
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.