



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Uno dei grandi Margaux dell'annata

Descrizione:

Il Brane-Cantenac 2025 incarna in modo impressionante ciò che caratterizza i grandi vini di Margaux: Profumo, eleganza e profondità. I profondi terreni ghiaiosi dello château hanno permesso al vino di maturare lentamente e in modo uniforme, conferendogli la precisione e la tensione che rendono il terroir di Brane-Cantenac così unico. Tanto più che un'annata di tale classe coincide con un traguardo speciale: il 2025 segna il 100° anniversario della famiglia Lurton a Brane-Cantenac. L'eccezionale armonia del vino è già impressionante. Cassis, ciliegie scure, violette, grafite e note di tabacco si combinano con tannini setosi e una notevole tensione minerale.

Profilo aromatico:

Bouquet denso e profondo, bacche fresche di erica alpina, spezie nobili di cassis, tabacco brasiliano, seducenti violette. Al palato sublime, con una trama setosa, un corsetto di tannini strettamente intrecciati, una razza vibrante e un corpo allenato. Ribes nero, mineralità scura e nobile astringenza sul finale a cascata e di lunga durata.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 80% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Numero articolo: 0472125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnock 96-98/100, Decanter 97/100,
Falstaff 97/100, James Suckling 96-97/100,
WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 80% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 1%
Cabernet Franc, 1% Carmenère
Da bere: 2030-2065
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.