



Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

Uno dei migliori vini dell'annata

Descrizione:

Château Cantenac Brown è uno dei grandi emergenti di Margaux. Con il suo imponente castello in stile Tudor, l'azienda vinicola non è solo una delle specialità architettoniche del Médoc, ma negli ultimi anni si è anche sviluppata in modo impressionante in termini di qualità. La combinazione di viticoltura sostenibile, tecnologia di cantina all'avanguardia e ricerca della qualità senza compromessi caratterizza oggi lo stile della tenuta. L'annata 2025 è un'impressionante espressione di questo sviluppo. Le uve raccolte a mano sono state lavorate in modo particolarmente delicato nella nuova cantina a flusso gravitazionale e vinificate parcella per parcella in base alla varietà di uva, al fine di enfatizzare con precisione le caratteristiche dei singoli terroir. Gli acini piccoli e dalla buccia spessa hanno dato vita ad uve molto concentrate, mentre la fermentazione a temperatura controllata ha preservato la freschezza aromatica. Il risultato è un vino di notevole eleganza e precisione. Nonostante la sua concentrazione, il Cantenac Brown 2025 non appare mai pesante, ma mostra invece la finezza e la tensione che caratterizzano i grandi vini di Margaux.

Profilo aromatico:

Bouquet delicato, estremamente delicato, fiori di ribes nero, ribes nero e nettare di ciliegia. Al palato sublime, densamente intessuto, con una trama setosa, una struttura tannica ben tessuta, una razza equilibrata e un corpo perfettamente modellato. Il lungo finale concentrato e aromatico è un cesto di mirtilli, tabacco e una sublime astringenza con una nobile amarezza.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Da bere: 2030-2060

Numero articolo: 0216825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Decanter 95/100, Vinum 96/100, WeinWisser 18.5+/20, Score 19/20
Da bere:	2030-2060
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.