



Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

Eccellenza Margaux alla perfezione

Beschreibung:

Chaque gorgée de ce Margaux légendaire renferme un pan d'histoire. Les vignes, toutes âgées de plus de 35 ans, et le style Tudor du château témoignent de la passion au cœur du Château Cantenac-Brown 2000. Alliant magnifiquement une puissante intensité et une élégance raffinée, ce chef-d'œuvre gagne en profondeur et en nuances avec le temps, un délice mémorable qui émerveille les amateurs de Bordeaux. Un véritable joyau du Médoc.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produzent: Margaux AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0216800

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 93/100, Parker 90/100, Vinous 90/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2030
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.