



Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

Un Margaux dallo scrigno dello château

Beschreibung:

José Sanfins, enologo di Cantenac Brown, ha vinificato questa annata eccezionale con grande precisione e ha fatto tutto il possibile per ottenere il meglio dalla vendemmia. Dopo quattordici mesi in botte e qualche altro anno di invecchiamento, il vino rivela notevoli aromi di legno e note di frutta nera essiccata. La tenuta prende il nome dal pittore Brown, che ha progettato lo stile Tudor dello château.

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2035

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

Artikelnummer: 0216808

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.