



Château Brane-Cantenac

Grand Cru Classé, Margaux AOC

L'astro nascente di Margaux

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi violacei sul disco. Bouquet elegante, delicato ed espressivo di more dolci e prugne nere stufate, con una discreta dolcezza. Al palato è sublime e raffinato, con tannini vellutati e un finale di ribes nero. Una delle migliori annate di Brane-Cantenac.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produzent: Margaux AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0472109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

Grand Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 94/100
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.