



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

L'astro nascente di Margaux

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora scuro. Profondo bouquet con fini note di fumo, tartufo, liquirizia, tè Darjeeling, cuoio e poi mora. Al palato è vellutato e denso, con estratto intenso ma piacevole e grande profondità. Nonostante la sua grande concentrazione, si colloca nella categoria dei vini pregiati. A mio parere, il miglior Brane-Cantenac è anche il primo a meritare 19/20.

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: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2055

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Artikelnummer: 0472115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Vinum 19.5/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Carmenère
Da bere:	da subito fino al 2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.