



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Neal Martin: \"Al palato, semplicemente il migliore che abbia mai assaggiato\".

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi granata sul disco. Un bouquet ammaliante, ricco di more e marasche, con note di violetta, Earl Grey e liquirizia. Al palato è elegante e fluido, con un leggero mordente e un grande potenziale. Con la maturazione acquisterà un po' più di profondità, ma la sua finezza testimonia già la sua eccezionale qualità. Finale lungo con note di ribes nero e sambuco. La tendenza è verso le note di testa: il volo continua!

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2047

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

Artikelnummer: 0472116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 96-98/100, Decanter 94/100, James Suckling 96/100, WeinWisser 18.5+/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Da bere:	2027-2047
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.