



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:

Granato-violaceo intenso, porpora sul disco. Un bouquet aperto che ricorda i mirtilli di montagna e i fiori di ribes nero, seguiti da prugne mature e verbena. Al palato è schietto, vivace e pieno di finezza, con tannini sostenuti e potenti. Finale concentrato con intense note di gelatina di sambuco in retro-olfatto.

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2028-2048

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

Artikelnummer: 0472117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Da bere:	2028-2048
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.