



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:

Viola opaco, nero al centro. Bouquet complesso con legno esotico, tabacco brasiliano e molte note di ribes nero, seguite da prugne mature, cioccolato pralinato e liquirizia. Al palato è elegante, con una consistenza setosa e tannini sostenuti, un'incredibile dinamica che ti travolge. Il complesso finale è un lungo crescendo di gelatina di lamponi e sambuco, unito a un carattere energico che conferisce al vino la finezza per eccellenza. Appartiene chiaramente al gruppo dei migliori vini di Margaux.

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2027-2047

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

Artikelnummer: 0472119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 97/100, Decanter 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Da bere:	2027-2047
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.