



Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Stella cadente di Margaux

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora intenso, centro opaco e disco lilla tenue. Denso bouquet di ribes nero, con delicate note di violetta e mineralità. Il secondo naso rivela note di cedro, legni pregiati, liquirizia e dolci di ribes rosso. Il palato è sublimemente cremoso, con un estratto leggermente granuloso, un corpo energico e vivace e tannini stretti. Come un velocista, questo vino esce dai blocchi di partenza nel finale concentrato, con aromi di ciliegia selvatica, note di territorio e una bella astringenza.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot
Da bere:	2028-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.