



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:

Un bouquet regale di Cabernet Sauvignon con note profonde di ribes nero e bacche nere appena raccolte, tabacco brasiliano, pastiglie di cioccolato e lillà. Al palato è energico e setoso, vivace ed equilibrato, con estratto pepato e corpo compatto. Note profonde di terroir e aromi di ciliegia selvatica sul finale concentrato e sublimemente astringente. Un grande Margaux, (quasi) all'altezza del 2019 - ma più orientato alla classicità!

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: 13.0%

Da bere: 2028-2048

Varietà d'uva: 74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 93-96/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18,5/20
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot
Da bere:	2028-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.