



2017 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

L'astro nascente di Margaux

Nota di degustazione:

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 verbenas. 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.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Margaux

Produttore: Château Brane Cantenac

Valutazioni: James Suckling 94/100, Parker 92+/100

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: 2028-2048

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

Numero di articolo: 0472117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 94/100, Parker 92+/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère
Maturità: 2028-2048
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.