



2020 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Stella cadente di Margaux

Nota di degustazione:

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.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Brane Cantenac
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Carmenère, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0472120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 98/100, Score 18.5/20, 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

Maturità: 2028-2050

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: in Barrique

Gradazione
alcolica: 14.0 %

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