



2009 Château Brane-Cantenac

Grand Cru Classé, Margaux AOC

L'astro nascente di Margaux

Nota di degustazione:

Ricco colore viola-granato, denso al centro, con riflessi violacei all'esterno. Bouquet elegante e finemente espansivo, more mature e prugne nere cotte, ma con una sottile dolcezza. Nobile, sublime al palato con molti tannini vellutati, ribes nero nel finale. Una delle migliori annate di Brane-Cantenac.

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: Neal Martin 94/100, Score 18.5/20

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2040

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0472109

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

Grand Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.