



2021 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

Stella cadente di Margaux

Nota di degustazione:

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!

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:

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

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2028-2048

Numero di articolo:

0472121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: FR
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
Maturità: 2028-2048
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.