



2015 Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé, Margaux AOC

L'astro nascente di Margaux

Nota di degustazione:

Porpora scuro. Profondo bouquet con fini note di fumo, tartufo, liquirizia, tè Darjeeling, cuoio e poi mora. Al palato è vellutato e denso, con estratto intenso ma piacevole e grande profondità. Nonostante la sua grande concentrazione, si colloca nella categoria dei vini pregiati. A mio avviso, il miglior Brane-Cantenac è anche il primo a meritare 19/20.

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: Vinum 19.5/20, Wine Spectator 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, René Gabriel 19/20

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: 2025-2055

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Carmenère

Numero di articolo: 0472115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Brane-Cantenac

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: FR

Valutazioni: Vinum 19.5/20, Wine Spectator 93/100,
Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 94/100, James
Suckling 94/100, Parker 92/100, René Gabriel
19/20

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 3%
Cabernet Franc, 1% Carmenère

Maturità: 2025-2055

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Gradazione
alcolica: 13.5 %

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