



Château Brane-Cantenac 2e Grand Cru Classé Margaux AOC

France, Bordeaux

Robe pourpre foncé. Nez intense de myrtilles, mûres, cassis et poivre blanc, avec d'élégantes notes florales et un soupçon de graphite comme un Pauillac. Bouche pleine aux tanins moelleux. Finale très persistante. Assemblage: cabernet sauvignon (74%), merlot (22%), cabernet franc (2%), carménère (1%) et petit verdot (1%). Élevage et maturation de 16 mois en barriques neuves (70%). Le vin atteint son apogée après 2 à 5 ans et reste savoureux pendant encore 15 ans. 13% vol



Antonio Galloni: **93-96 points**
James Suckling: **94-95 points**
Robert Parker: **93-95 points**



Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carménère



16-18 °C



5-23 ans

Mets appropriés

fromage bleu, grillades, mets aux champignons, potée, ratatouille, tofu

Profil du vin

Acidité



Sucrosité



Intensité



Elevage

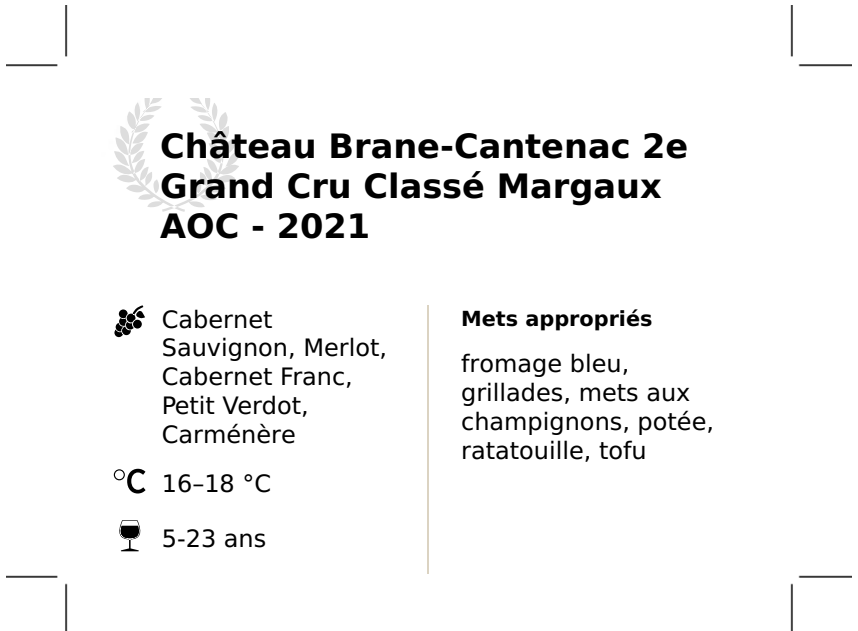


Tanins




Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin


Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



**Château Brane-Cantenac 2e
Grand Cru Classé Margaux
AOC - 2021**

 Cabernet
Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc,
Petit Verdot,
Carménère

°C 16-18 °C

 5-23 ans

Mets appropriés

fromage bleu,
grillades, mets aux
champignons, potée,
ratatouille, tofu