



## Château Brane-Cantenac 2e Grand Cru Classé Margaux AOC

Francia, Bordeaux

Rosso porpora scuro. Aromi intensi di mirtilli, more, cassis e pepe bianco. Inoltre, eleganti note floreali e un po' di grafite come in un Pauillac. Al palato si presenta con corpo pieno e tannini maturi. Retrogusto molto lungo. Assemblaggio: Cabernet Sauvignon (74%), Merlot (22%), Cabernet Franc (2%), Carménère (1%) e Petit Verdot (1%). Affinamento e invecchiamento 16 mesi in barrique nuove al 70%. Il vino raggiunge il suo apice dopo 2-5 anni e può essere gustato appieno per altri 15 anni. 13% vol



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



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



16-18 °C



5-23 anni

### Abbinamento gastronomico

formaggio erborinato, grigliate, piatti a base di funghi, piatto unico, ratatouille, tofu

### Profilo del vino

Acidità



Dolcezza



Intensità



Affinamento



Tannini




## Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare


Formato: 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 anni

**Abbinamento  
gastronomico**

formaggio erborinato,  
grigliate, piatti a base  
di funghi, piatto unico,  
ratatouille, tofu