



Château Brane-Cantenac 2018

Producteur	Château Brane-Cantenac
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	248468
Accord mets et vins	Charcuterie, Bœuf, Rosbif
Avis	Falstaff 93/100 Robert Parker 93/100



Vinification

Elevage en grand fût de bois et 18 mois en barrique.

Terroir

Chaque parcelle et sous-parcelle présente des caractéristiques uniques qui la rendent particulièrement adaptée à certains cépages. À Brane, l'encépagement comprend du cabernet sauvignon (55%), du merlot (40%), du cabernet franc (4,5%) et du carmenère (0,5%). Les vignobles font l'objet d'une microgestion permanente avec un seul objectif : produire des raisins de qualité optimale en maintenant les rendements à un niveau bas. Les efforts de replantation de ces dernières années ainsi que le passage à une viticulture biologique témoignent de notre engagement fort pour une viticulture durable.

Histoire





Le Château Brane-Cantenac se dresse fièrement au cœur de la prestigieuse appellation Margaux. Réputé pour ses vins d'une élégance et d'une finesse remarquables, ce domaine de 75 hectares est considéré comme un emblème de qualité et d'excellence dans le monde des vins fins.

