



Château Brane-Cantenac 2019

Des fleurs, des feuilles de tabac, des herbes et des fruits rouges à pépins avec une touche finale de mûre forment le beau bouquet. En bouche, le vin est sensuel, frais, riche et vif, avec une série de fruits rouges foncés qui restent vraiment en mémoire. C'est un très beau millésime pour Brane-Cantenac.

Producteur	Château Brane-Cantenac
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.1 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2044
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	248469
Accord mets et vins	Fromage affiné, Veau, Plats de poisson raffinés
Avis	James Suckling 94/100 Jeb Dunnuck 95/100 Decanter 96/100 Vinous 96/100 Vinous (Kopie) 96/100



Vinification

16-18 mois en 70% de barriques neuves.

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.

