



Château Brane-Cantenac 2019

Fiori, foglie di tabacco, erbe aromatiche e frutti rossi di nocciolo con un accenno finale di mora compongono il bellissimo aroma. Al palato, il vino è sensuale, fresco, ricco e vibrante, con una gamma di frutti rossi scuri davvero memorabile. Questa è una splendida annata per Brane-Cantenac.

Produttore	Château Brane-Cantenac
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.1 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2044
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	248469
Adatto a	Formaggi stagionati, Carne di vitello, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	James Suckling 94/100 Jeb Dunnuck 95/100 Decanter 96/100 Vinous 96/100 Vinous (Kopie) 96/100



Vinificazione

16-18 mesi in barrique nuove al 70%.

Terroir





Ogni parcella e sottoparcella presenta caratteristiche uniche che la rendono particolarmente adatta a determinati vitigni. A Brane, i vitigni comprendono Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (40%), Cabernet Franc (4,5%) e Carmenère (0,5%). I vigneti sono costantemente sottoposti a una microgestione con un unico obiettivo: produrre uve di qualità ottimale mantenendo basse le rese. Gli sforzi compiuti negli ultimi anni per piantare nuovi vigneti e il passaggio alla viticoltura biologica testimoniano il nostro forte impegno per una viticoltura sostenibile.

Storia

Château Brane-Cantenac sorge con orgoglio nel cuore della prestigiosa denominazione Margaux. La tenuta di 75 ettari è rinomata per i suoi vini di notevole eleganza e finezza ed è considerata un emblema di qualità ed eccellenza nel mondo dei vini pregiati.

