

2-ème Grand Cru Classé



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
REGION	Bordeaux/Margaux
APELACJA	Margaux AOC
SZCZEP	Merlot , Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc , Carmenere
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling 92pkt., Wine Advocate 90 pkt.

Aromat:

Subtelne aromaty czerwonych owoców (wiśnia, porzeczka), fiołków, nuty cedru, liści tytoniu, skóry i lekkiego dymu.

Smak:

Średnie ciało, świeża kwasowość, drobnoziarniste taniny, zbalansowana struktura, elegancki, lekko mineralny finisz. Klasyczny, chłodny Margaux – mniej potężny niż nowsze roczniki, ale z dużą finezją i przejrzystością.

Potrawy:

Sery twarde starzone, dziczyzna

Chateau Brane Cantenac



Château Brane Cantenac to prestiżowa winnica leżąca w obszarze Mar goux. Powstała w XVIII w. Dzisiaj jej winnice obejmują obszar 94 ha , na których uprawia się 62,5% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 4% Cabernet Franc i 0,5 Carmenère. Roczna produkcja to 30.000 butelek