



Baron de Brane 2018

Rouge rubis profond avec des reflets violets. Au nez, un parfum intense et aromatique de fruits noirs, de délicates notes florales ainsi que des nuances de vanille et d'épices. En bouche, il est plein et rond, généreux et doté de tanins doux. Un vin bien équilibré et corsé.

Producteur	Château Brane-Cantenac
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Millésime	2018
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	246688
Accord mets et vins	Fromage, Rosbif, Grillades, Plats mijotés



Vinification

Pendant 12 mois en fûts de chêne français.

Terroir

Le sol de la commune de Cantenac (Margaux) est imprégné d'une fine silice de rivière, responsable de l'incomparable parfum de cabernet. Celui-ci sent cette année les mûres sauvages, le cassis, les framboises des bois et un soupçon de menthe.

Histoire





Le joli château et ses sympathiques propriétaires présentent avec le Brane Cantenac un véritable "coureur de fond". Comme il présente moins d'alcool que le 2015, ce vin semble un peu mince dans sa phase de jeunesse. Mais en y regardant de plus près, on remarque l'étendue et la profondeur de ses arômes, qui garantissent un vin aux multiples facettes.

