Château Brane-Cantenac 2020

Une robe violet foncé. Au nez, le Brane-Cantenc 2020 dévoile des arômes raffinés, qui évoquent le cassis et la mûre. Ils s'accompagnent de notes discrètes de baie de sureau sucrée, de betterave rouge et de truffe noire. En arrière-fond, des arômes torréfiés élégants et un léger piquant se dessinent. En bouche, les tannins polis génèrent un vin à la structure soyeuse, tout en élégance et en raffinement, avec une finale persistante.

Producteur	Château Brane-Cantenac
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.7 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2040
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	249660
Accord mets et vins	Plats mijotés, Fromage, Plats de poisson raffinés, Bœuf, Rosbif
Avis	James Suckling 97/100 Decanter 94/100 Robert Parker 93/100 Jeb Dunnuck 96/100

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.