



Château Brane-Cantenac 2024 (Subskription)

Le nez dégage un bois noble, accompagné de fruits noirs et de cerise - un duo harmonieux avec une fine touche épicee. En bouche, des tannins très bien intégrés et précis apportent structure et une belle tension. Des nuances épiceées soulignent la complexité, tandis qu'une fraîcheur bien équilibrée mène le vin avec souplesse vers une longue finale. La longueur impressionne, l'ensemble est élégant et subtil - une belle réussite du Margaux 2024.

Producteur	Château Brane-Cantenac
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Margaux
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
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	249664
Accord mets et vins	Plats mijotés, Fromage, Plats de poisson raffinés, Bœuf, Rosbif
Avis	Decanter 95/100 James Suckling 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 95/100 Neal Martin (Vinous) 93/100



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.

