



Château Brane-Cantenac 2018

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Château Brane-Cantenac |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Margaux |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2018 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2038 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 248468 |
| Accord mets et vins | Charcuterie, Bœuf, Rosbif |
| Avis | Falstaff 93/100 Robert Parker 93/100 |



Vinification

Elevage en grand fût de bois et 18 mois en barrique.

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.

