



Baron de Brane 2018

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Naso intenso e aromatico di frutti neri, delicate note floreali e sfumature di vaniglia e spezie. Al palato è pieno e rotondo, generoso e con tannini dolci. Un vino equilibrato e corposo.

Produttore	Château Brane-Cantenac
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	246688
Adatto a	Formaggi, Roastbeef, Carne alla griglia, Brasati



Vinificazione

Per 12 mesi in botti di rovere francese.

Terroir

Il terreno del distretto di Cantenac (Margaux) è impregnato di una fine salamoia fluviale di silice, responsabile dell'incomparabile profumo del Cabernet. Quest'anno profuma di more selvatiche, cassis, lamponi selvatici e un pizzico di menta.

Storia

Con il Brane Cantenac, il grazioso château e i suoi simpatici proprietari presentano un vino decisamente "di lungo corso". Essendo meno alcolico del 2015, questo vino appare un po' esile in gioventù. A un'analisi più attenta, tuttavia, spiccano l'ampiezza degli aromi e la profondità, garanzia di un vino a più strati.

