



Château Brane-Cantenac 2023

Color viola scuro. Al naso il Brane Cantenc sprigiona raffinati aromi che ricordano more e ribes nero. Delicate note di bacche di sambuco, bacche rosse e tartufo nero. Eleganti sentori tostati e una leggera piccantezza si rivelano sullo sfondo. Al palato i tannini raffinati conferiscono al vino una struttura vellutata, eleganza e raffinatezza con un finale persistente.

Produttore	Château Brane-Cantenac
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323655
Adatto a	Brasati, Formaggi, Tagli di carne pregiati, Manzo, Roastbeef
Valutazioni	Robert Parker 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 96/100 James Suckling 97/100 Jeb Dunnuck 96/100



Terroir

Ogni parcella e sottoparcella presenta caratteristiche uniche che la rendono particolarmente adatta a determinati vitigni. A Brane, i vitigni comprendono Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (40%), Cabernet Franc (4,5%) e Carmenère (0,5%). I vigneti sono costantemente sottoposti a una microgestione con un unico obiettivo: produrre uve di qualità ottimale mantenendo basse le rese. Gli sforzi compiuti negli ultimi anni per piantare nuovi vigneti e il passaggio alla viticoltura biologica testimoniano il nostro forte impegno per una viticoltura sostenibile.





Storia

Château Brane-Cantenac sorge con orgoglio nel cuore della prestigiosa denominazione Margaux. La tenuta di 75 ettari è rinomata per i suoi vini di notevole eleganza e finezza ed è considerata un emblema di qualità ed eccellenza nel mondo dei vini pregiati.

