Château Brane-Cantenac 2025 (Subskription)

Il naso sprigiona legno pregiato, accompagnato da frutti di bosco scuri e ciliegia – un duo armonioso con una fine speziatura. Al palato si rivelano tannini molto ben integrati e precisi, che conferiscono struttura e una bella tensione al vino. Le sfumature speziate accentuano la complessità, mentre una freschezza equilibrata accompagna il vino con morbidezza verso un finale lungo. La lunghezza colpisce, l'insieme è elegante e sottile – una grande espressione del Margaux 2024.

Produttore	Château Brane-Cantenac
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Margaux
Classificazione	AC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2045
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	249665
Adatto a	Roastbeef, Manzo, Tagli di carne pregiati, Formaggi, Brasati
Valutazioni	Decanter 97/100 Antonio Galloni (Vinous) 97/100 Neal Martin (Vinous) 97/100 Vinum 99/100 Falstaff 97/100

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.