

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC
Margaux AC
Henri Lurton, Margaux
Gironde, France

**Provenance**

Margaux, Gironde, France

Cépage(s)

59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Cabernet Franc

Dégustation

Robe: très sobre, pourpre, aux reflets violacés
Bouquet: intense, aux notes épicées, balsamiques et boisées, complexe aux arômes de cassis, mûres, tabac et réglisse
Palais: ample, très gras, structure tannique dense mais soyeuse avec une longue finale

Spécificité(s)

Elevé en barriques durant 18 mois
Conseil: ouvrir deux heures avant le service

Température de service

18°C

Accords gastronomiques

Faisan, bécasse, sanglier, lièvre, lapereau

Durée de garde

7-30 ans

Herkunft

Margaux, Gironde, Frankreich

Traubensorte(n)

59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Cabernet Franc

Degustation

Farbe: Purpurrot mit violetten Reflexen
Bouquet: Intensiv, würzige und balsamische Noten, komplex mit Aromen nach Cassis, Brombeeren, Tabak und Lakritze
Gaumen: Vielschichtig, vollmundig, Tanninstruktur, dicht mit einem saftigen Finale

Eigenheit(en)

Im Eichenbarrique während 18 Monaten ausgebaut.
Tipp: Oeffnen 2 Stunden vor dem Servieren

Trinktemperatur

18°C

Idealer Begleiter zu

Fasan, Schnepfe, Wildschwein, Hase, Kaninchen

Reifungspotential

7-30 Jahre

