Wijnfiche

Château Brane Cantenac - G.C.C. | Margaux France (MARGAUX) — 2019

Domaine

Ch. Brane Cantenac

Dit mooie domein is gelegen in Cantenac een gehucht van Margaux. In de 18de eeuw opgericht met de naam “Gorce”. In 1833 verkocht Baron de Brane zijn domein ‘Brane-Mouton’ in Pauillac en kocht het domein “Gorce” en hernoemde dit 10 jaar later tot “Brane-Cantenac”. Lucien Lurton, de grootvader van de huidige eigenaar kocht het domein van hem over in 1925. Het domein is 90 ha groot. Men produceert hier jaarlijks een 150 000 flessen wijn.

Vinification

Dates des vendanges : 18 septembre - 9 octobre. Moyenne d’âge des vignes : 35 ans Vinification : en cuves bois Elevage : 18 mois dans 100% de barriques de chêne français neuves.

Dégustation

La robe est sombre et profonde. Le nez charmeur et d’une grande complexité est éclatant de fruits noirs, d’épices, d’effluves florales et boisées. Il exprime la parfaite maturité du millésime L’attaque est généreuse, gourmande. Le vin est à la fois très puissant et incroyablement soyeux et velouté. Sa grande richesse tannique et son acidité lui confère un superbe équilibre. La finale est d’une longueur impressionnante. Assurément un très grand BRANE-CANTENAC et un vin de longue garde.

Mets adaptées

Viande - grillades | Agneau | Canard - grillé | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (26%), Cabernet Franc (2%), Petit Verdot (1%), Carmenère (1%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-17 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants