

CHÂTEAU BRANE CANTENAC Grand Cru Classé, Margaux AOP | 2014



Descripción:

Château Brane-Cantenac 2014 es Segundo Grand Cru Classé de Burdeos. Es una mezcla de 77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot y 2% Cabernet Franc, lo que representa el 38% de la cosecha total. Tiene una nariz muy típica de esta finca de Margaux: discreta y reservada al principio, toques de piedra molida entremezclados con frutos rojos de zarzas y aromas de maleza húmeda. En boca es de cuerpo medio con taninos granulados. Tiene un peso moderado en la boca, mucho carácter de sotobosque y un toque de grafito (a la Pauillac) que conduce a un final cónico pero sostenido. Este es su clásico Brane-Cantenac directo, de estilo descaradamente clásico, lo que podría llamarse "buen clarete pasado de moda". Nunca la reina de belleza en primeur.

Uvas:

77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc

Ocasiones:

Comidas | Cenas formales en familia, negocios ó celebraciones importantes

Maridaje:



Especificaciones:

- Servir a 16°C -18°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2014