



BARON DE BRANE

A.O.C. MARGAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 58% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,0 %

Reposo: 12 meses en barricas de roble Francés 30% nuevas.

Capacidad de Guarda: 12 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo rubi brillante.



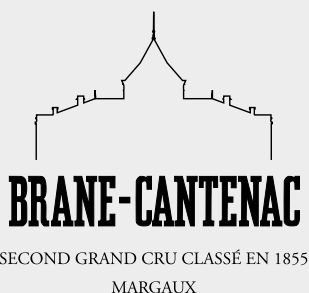
Una nariz extremadamente expresiva y rica con notas de frambuesa y mora y un toque de vainilla.



Un suave ataque frutal y evolucionando hacia redondez, finura y frescura maravillosa. El vino demuestra un equilibrio excelente y una estructura tánica típica de Margaux.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas, de caza y platos condimentados.



La Bodega

Fundada en el siglo XVIII por la familia de la Fuerza, que le dio su nombre original, esta gran finca de vino era producir uno de los vinos más prestigiosos del Medoc mucho antes de la clasificación de 1855. El alto precio de sus vinos dio a la finca su rango en la segunda parte superior de los clasificados. En 1925, Léonce Récapet y su hijo-en-ley François Lurton se hizo cargo de la totalidad de Brane- Cantenac y una participación mayoritaria de Château Margaux. Lucien Lurton (el hijo de François) heredó Brane-Cantenac en 1956.