



MARGAUX DE BRANE

A.O.C. MARGAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 57% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,0 %

Reposo: 12 meses en barricas usadas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo rubi de capa media alta y brillante.



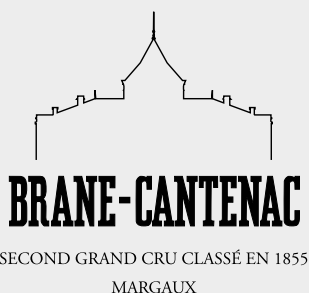
Nariz muy expresiva llena de aromas de fresa y cereza, con notas florales y de vainilla.



Dulce y sutil ataque en el paladar, muy redondo con una textura aterciopelada y un largo final aromático. Vino encantador con mucha frescura y taninos suaves.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y blancas de la parrilla y caza.



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.