



CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

2º GRAND CRU CLASSÉ

A.O.C. MARGAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 84% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot, 2% Cabernet Franc.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 18 meses en barricas de roble Francés 60% nuevas.

Capacidad de Guarda: 35 años

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso, colores vivos.



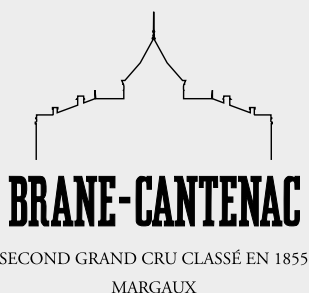
Nariz altamente aromática con aromas dominantes de frutas rojas como fresa y cereza, notas florales de violeta y toques de vainilla y pimienta blanca.



Un ataque suave y elegante con taninos complejos pero lo típico aterciopelado de un Margaux. Un final largo con un explosivo retorno aromático de sabores florales. Excelente frescura y equilibrio.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y Platos de 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.