



**MARGAUX 2018 BARON DE BRANE
(2ND VIN CH. BRANE CANTENAC)**

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 60% merlot, 34% cabernet sauvignon, 4% cabernet franc, 2% carmenère

Note de dégustation :

Belle robe pourpre sombre.

Le nez finement boisé est rehaussé d'arômes de groseille mûre, de canneberge, de notes de cèdre et de poivre noir.

L'attaque est tout en rondeur. Elle évolue sur un milieu de bouche plein et soyeux. L'expression tannique s'affirme sur la finale qui est dense et longue.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

