



**MARGAUX 2015 DEMI " LE MARGAUX
DE BRANE " (3ÈME VIN DU CHÂTEAU
BRANE CANTENAC)**

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 73% cabernet sauvignon, 27% merlot

Note de dégustation :

Remarquable intensité colorante avec une robe d'un grenat profond aux reflets rubis. Nez expressif de fruits rouges sur un fond floral, enrichi de notes vanillées. Attaque d'une grande rondeur, évoluant sur un milieu de bouche témoignant de beaucoup de finesse. Belle matière tannique. Finale longue et rétro olfaction sur des notes fruitées et vanillées.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

