



Chateau Brane-Cantenac 2011

Vendemmia: 9 settembre – 10 ottobre

31,3 hl/ha

Invecchiamento in botti : 18 mesi di cui il 60% in quercia Francese

Potenziale invecchiamento: 25-30 anni e oltre . sarà al meglio dal 2020

Uvaggio: 37% Merlot, 6% Cabernet Franc, 56,5% Cabernet Sauvignon, 0,5% Carmenere

Degustazione: colore intenso e vivido. Molto delicato, al naso spiccano le note fruttate con sentori floreali piacevoli.

All' assaggio, morbido e ricco di sapore, con note molto aromatiche che diventano sempre più presenti verso il finale. Eccellente persistenza.

Questo vino è puro ed elegante, ricco di finezza e delicatezza, avvalorata da una struttura molto fine.