



Chateau Brane-Cantenac 2012

Vendemmia: 27 settembre – 16 ottobre

45.5 hl/ha

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

Potenziale invecchiamento: 15-20 anni e oltre . sarà al meglio dal 2020

Uvaggio: 32% Merlot, 68% Cabernet Sauvignon

Degustazione: un bella sfumatura viola, buona concentrazione ed intensità, con aromi sofisticati e contenuti di frutti rossi.

Dopo un inizio vellutato, il vino si sviluppa al palato rivelando piacevoli sentori di frutti maturi, note floreali, spezie ed un leggero aroma di affumicato.

I tannini sono delicati e contenuti.

È un vino molto elegante, dalla struttura setosa e una palette di sapori molto aromatica e fine.

Perfetto equilibrio, persistenza eccellente. Un Margaux sontuoso e molto sofisticato.