Château Brane-Cantenac, Margaux, 2ème Grand Cru Classé



Fleuron historique de Margaux et Deuxième Grand Cru Classé, ce domaine emblématique incarne l'excellence d'un terroir unique façonné depuis le XVIIe siècle, sublimé par le Baron de Brane, "Napoléon des vigne". Aujourd'hui porté par la famille Lurton, il signe des vins d'une précision remarquable, issus du prestigieux plateau de Brane, alliant finesse, profondeur et élégance intemporelle.

Origine: Le vignoble de 75 hectares est situé sur le plateau de Brane, au cœur de Cantenac, reposant sur les graves profondes de la célèbre terrasse 4 de la Garonne. Ce sol mêlant sable, galets et argile assure un drainage parfait tout en conservant une réserve hydrique, favorisant une maturation régulière et équilibrée des raisins.

Encépagement: 53% cabernet-sauvignon & 47% merlot

Vinification: Vendanges à parfaite maturité avec tri rigoureux, suivies d'une vinification parcellaire en cuves afin de préserver l'identité de chaque terroir. Les extractions sont douces pour conserver l'élégance, puis l'élevage dure environ 18 mois en barriques de chêne français avec une proportion importante de bois neuf, apportant structure, complexité et potentiel de garde.

Dégustation: Robe rubis profonde et brillante. Nez raffiné mêlant cassis, fruits noirs, violette et subtiles notes épicées et boisées. Bouche élégante et structurée, avec des tanins fins et soyeux, une belle fraîcheur et une finale longue, précise et harmonieuse.

Potentiel de garde: 10-15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Sublime une côte de bœuf grillée, un filet de bœuf ou un magret de canard. S'accorde également avec du gibier, une pintade rôtie ou un rôti de veau aux champignons, en parfaite harmonie avec sa finesse et sa structure.