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



Historisch boegbeeld van Margaux en Deuxième Grand Cru Classé, dit iconische domein belichaamt de excellentie van een uniek terroir, gevormd sinds de 17e eeuw en gesublimeerd door de Baron de Brane. Vandaag onder leiding van de familie Lurton staat het garant voor uiterst precieze wijnen van het prestigieuze Brane-plateau, met finesse, diepte en tijdloze elegantie.

Oorsprong: De wijngaard van 75 hectare ligt op het Brane-plateau in Cantenac, op diepe grindbodems van de beroemde vierde terras van de Garonne. Deze mix van zand, kiezel en klei zorgt voor perfecte drainage en waterreserve, wat bijdraagt aan een evenwichtige rijping van de druiven.

Druiven: 53% cabernet-sauvignon & 47% merlot

Vinificatie: Oogst op optimale rijpheid met strenge selectie, gevolgd door perceelsgewijze vinificatie in cuves om elk terroir afzonderlijk tot uiting te brengen. De extractie gebeurt zachtjes om de elegantie te bewaren, waarna een rijping van circa 18 maanden volgt in Franse eiken vaten met een hoog aandeel nieuw hout voor structuur en complexiteit.

Degustatie: Diep robijnrode kleur met heldere schittering. Verfijnde neus van zwarte bes, donker fruit, viooltjes en kruidige, licht houtachtige tonen. Elegante en gestructureerde smaak met fijne, zijdezachte tannines, frisse spanning en een lange, harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: 10-15 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde côte de bœuf, rundsfilet of eendenborst. Combineert uitstekend met wildgerechten, parelhoen of kalfsgebraad met champignons, passend bij zijn finesse en structuur.