

Baron de Brane Blanc

Frankrike / Bordeaux

Château Brane-Cantenac i Margeaux ble i 1855 klassifisert som en av 15 2.klasseviner innenfor Grand Cru listen. Gjennom 70 og 80 tallet ble slottet vurdert som en under-performer inntil Henri Lurton overtok sjefsstolen. Etter massive investeringer viser vinene nå mer vekt og konsentrasjon.

Hvit andrevin fra Château Brane-Cantenac er en sjeldenhet. Lages i så små volumer at den ikke er med på hjemmesiden til slottet engang.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Bordeaux
Produsent	Château Brane-Cantenac
Årgang	2022
Druetyper	80% sauvignon blanc, 20% semillon
Vinifikasjon	Manuell innhøsting, tradisjonell vinifisering på stål.
Lagring	Kort opphold på brukte fat.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: < 3 g/l g/l Syre: 5 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 6 år.
Karakteristikk	Lys gul. Stor og fyldig frukt. Tørr og med fin syre.
Serveringstemperatur	8 - 10 °C
Passer til	Sjømat
Webside	https://www.brane-cantenac.com/en/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15777101	6246425	kr. 339,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment