

# CHÂTEAU BROWN

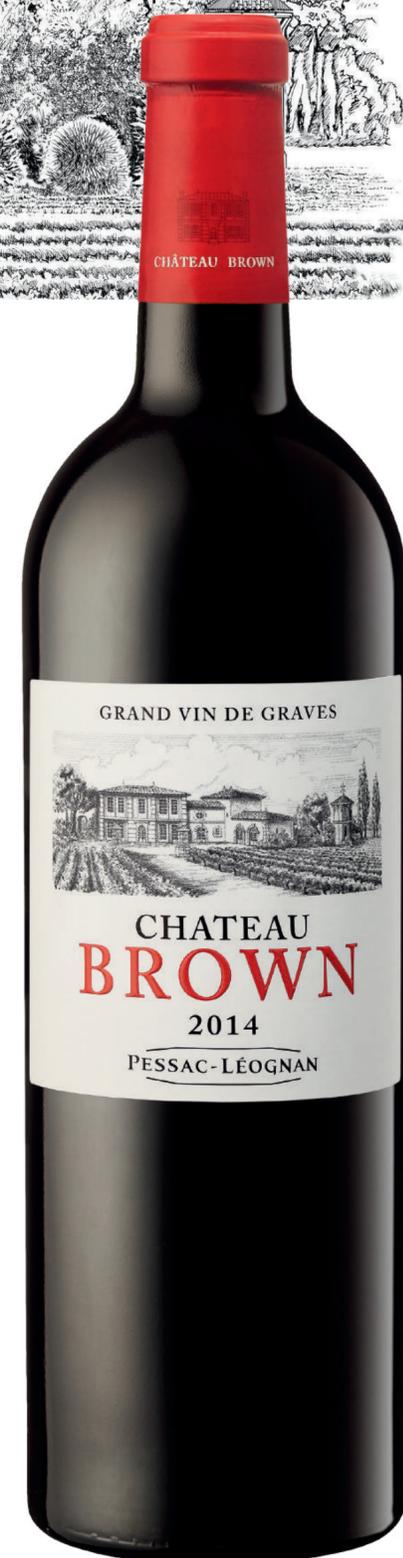
## ROUGE

### 2014

<b>Assemblage</b>	55% Cabernet Sauvignon 42% Merlot 3% Petit Verdot
<b>Degré d'alcool</b>	13% vol.
<b>Rendement</b>	41 hl/ha
<b>Vendanges</b>	100% Manuelles Tri sur pied et tri optique au cuvier
<b>Vinification</b>	Parcelaire en cuves inox thermorégulées Fermentation alcoolique à 28° maximum pendant 10 jours Pas de foulage, ni de pigeage Remontage en petit volume 2 fois par jour Macération post fermentaire à chaud (30°) Pressurage avec pressoir vertical JLB Fermentation malolactique en cuves
<b>Elevage</b>	Par lots séparés jusqu'à assemblage final 100% en barriques de chêne français pendant 12 mois (40% neuves, 60% barriques d'un vin)
<b>Mise en bouteille à la propriété</b>	18 Avril 2016
<b>Numéro de lot</b>	LI4 BRI
<b>Gencod bouteille</b>	3 760 208 650 786

### NOTES

Wine Spectator : 92  
James Suckling : 91  
Wine Advocate : 91  
Yves Beck : 90



### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Une belle couleur intense aux reflets brillants caractérise la robe de ce millésime 2014. Le premier nez présente des notes de fumé subtiles, typiques des beaux Cabernets Sauvignon sur Graves. Après agitation, des arômes de griottes et de cassis apparaissent. En bouche, l'attaque est souple et séduisante. Le milieu de bouche est plein et les tanins bien présents sans être accrocheurs. Avec une très belle longueur en bouche, ce 2014 est puissant et riche. »

Jean-Christophe Mau - Janvier 2024

Pour plus d'informations  
cliquez-ici



[www.chateau-brown.com](http://www.chateau-brown.com)  
Allée John Lewis Brown, 33850 Léognan - France  
Tel. : +33(0)5.56.87.08.10  
Mail : [contact@chateau-brown.com](mailto:contact@chateau-brown.com)