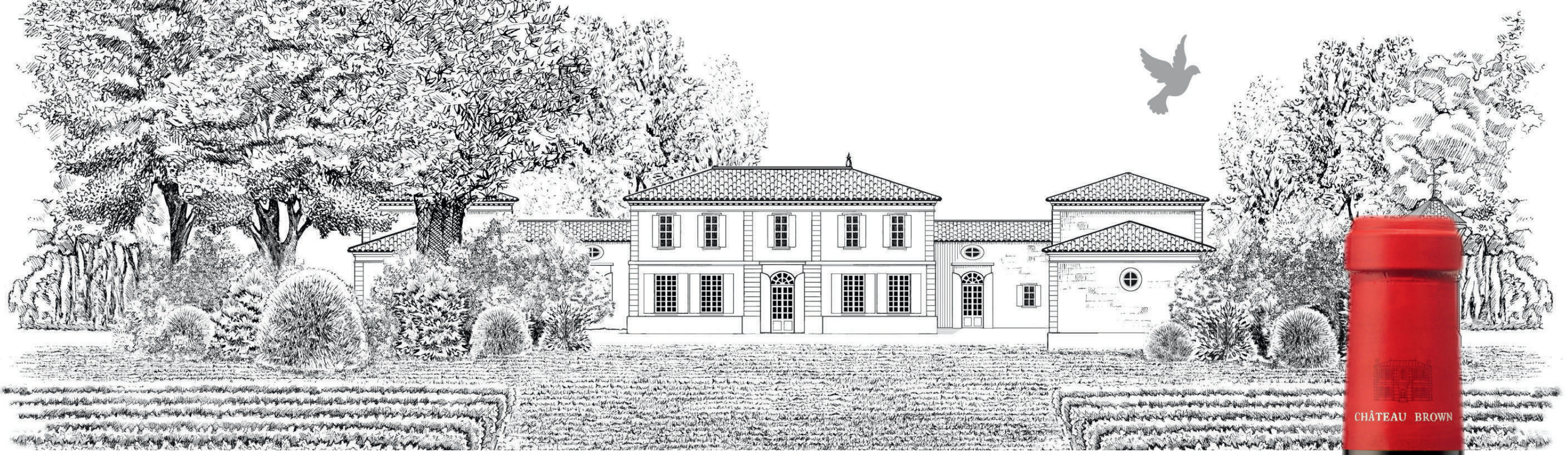
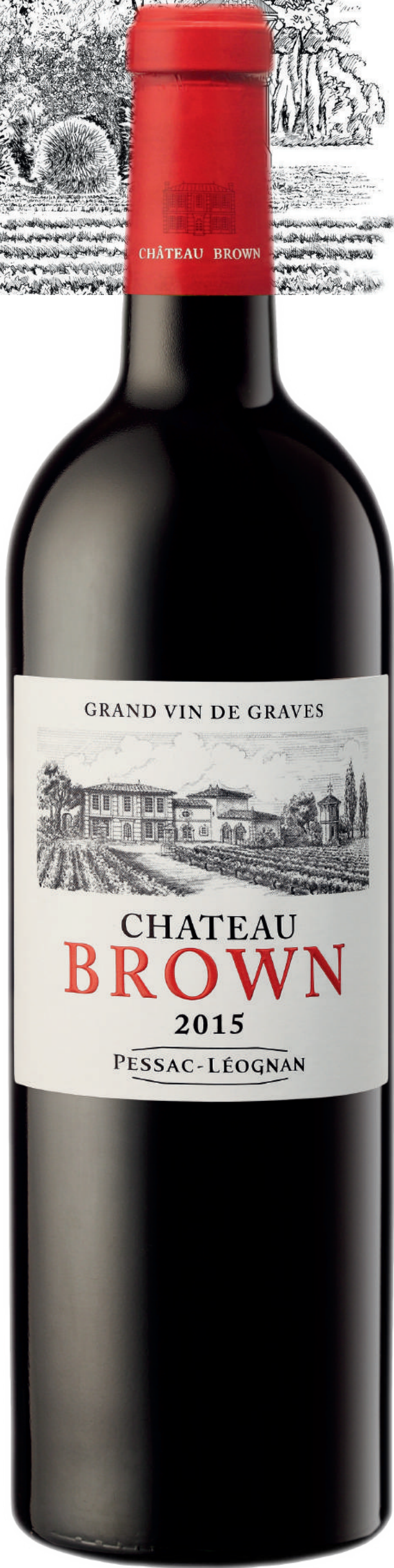




CHÂTEAU BROWN
ROUGE
2015



Assemblage	55% Cabernet Sauvignon 43% Merlot 2% Petit Verdot
Degré d'alcool	14% vol.
Rendement	45 hl/ha
Vendanges	100% Manuelles Tri sur pied et tri optique au cuvier
Vinification	Parcellaire 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
Elevage	Par lots séparés jusqu'à assemblage final 100% en barriques de chêne français pendant 12 mois (40% neuves, 60% barriques d'un vin)
Mise en bouteille à la propriété	9 mai 2017
Numéro de lot	LI5 BR I
Gencod bouteille	3 760 208 651 035

NOTES

James Suckling : 93

Decanter : 92

Wine Spectator : 91

Wine Cellar Insider : 90

Guide Hachette : Coup de coeur 2*

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Ce Château Brown 2015 possède une robe rubis éclatante. Au nez, des arômes de fruits bien mûrs s'expriment, comme la cerise noire ou la prune, puis se développent des notes de cassis évoquant l'été chaud et sec de ce millésime. En bouche, ce vin dévoile des épices douces et chaleureuses telles que le poivre blanc, ou encore la cannelle. C'est un vin massif et généreux aux tanins structurés qui lui garantissent encore un beau potentiel de garde. »

Jean-Christophe Mau - Janvier 2024

Pour plus d'informations
cliquez-ici



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