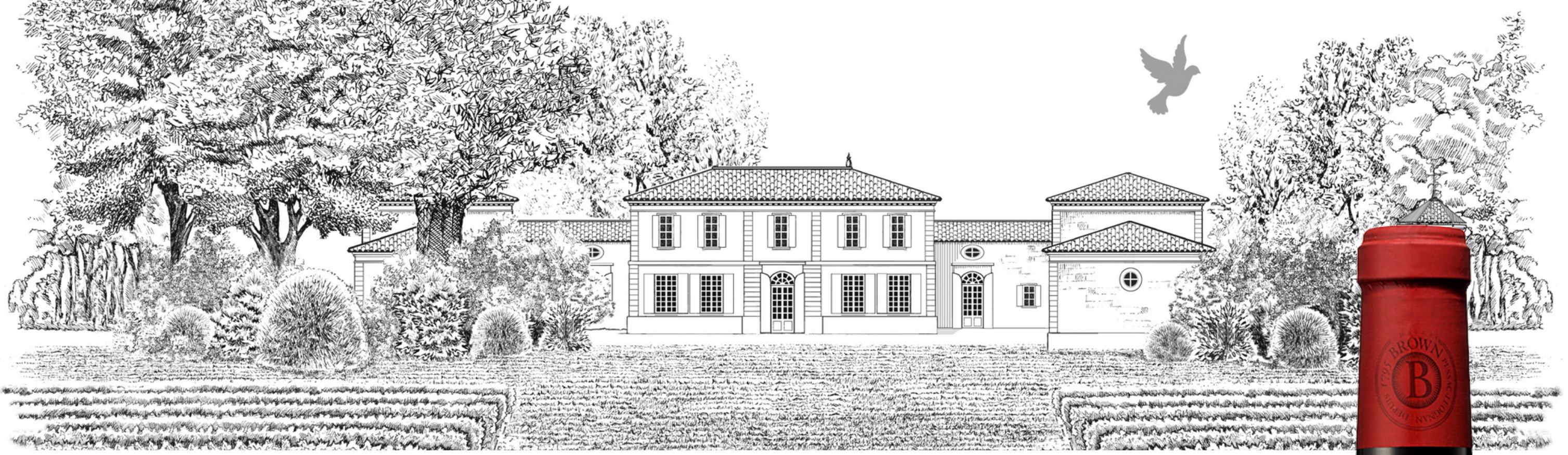
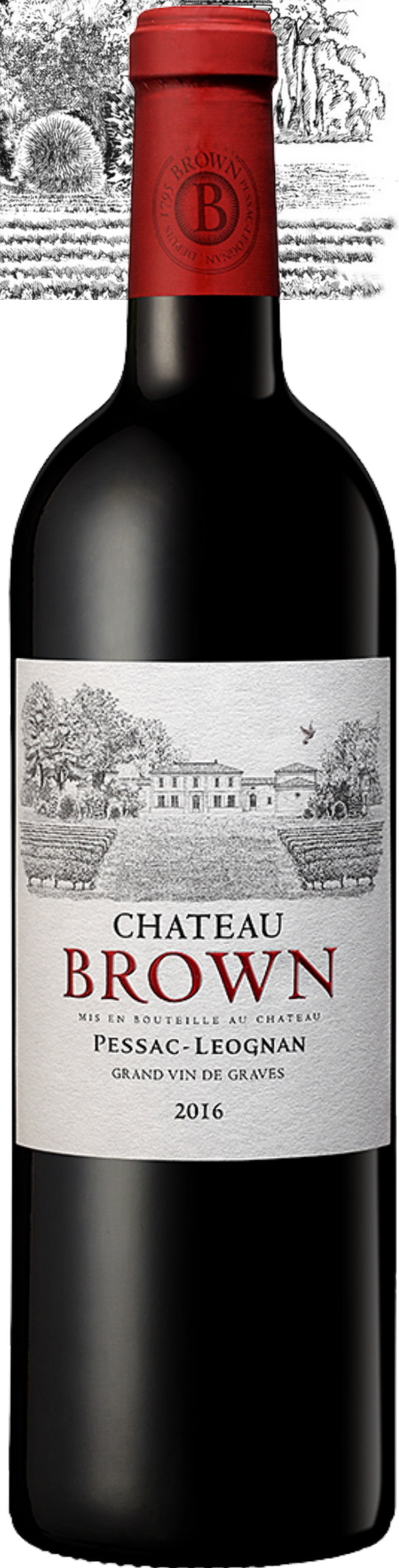




CHÂTEAU BROWN
ROUGE
2016



Assemblage	65% Merlot 32% Cabernet Sauvignon 3% Petit Verdot
Degré d'alcool	14,5% vol.
Rendement	44 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	2 mai 2018
Numéro de lot	LI6 BRI
Gencod bouteille	3 760 208 651 325

NOTES

The Wine Doctor - Chris Kissack : 95
Decanter : 95
Wine Enthusiast : 94
James Suckling : 92
Wine Spectator : 92
Guide Hachette : Coup de coeur 2*

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« 2016 est un grand millésime de Merlot, ici majoritaire dans l'assemblage. C'est un vin puissant qui aura eu besoin de quelques années en bouteille pour arriver à son apogée. La bouche est dense et pleine, sur des arômes de cassis et mûre en confiture donnant le relais aux épices en finale. Un millésime qui nous offre une belle longueur et un grain tannique particulièrement agréable. Un vin façonné pour durer. »

Jean-Christophe Mau - Janvier 2024

Pour plus d'informations
cliquez-ici

