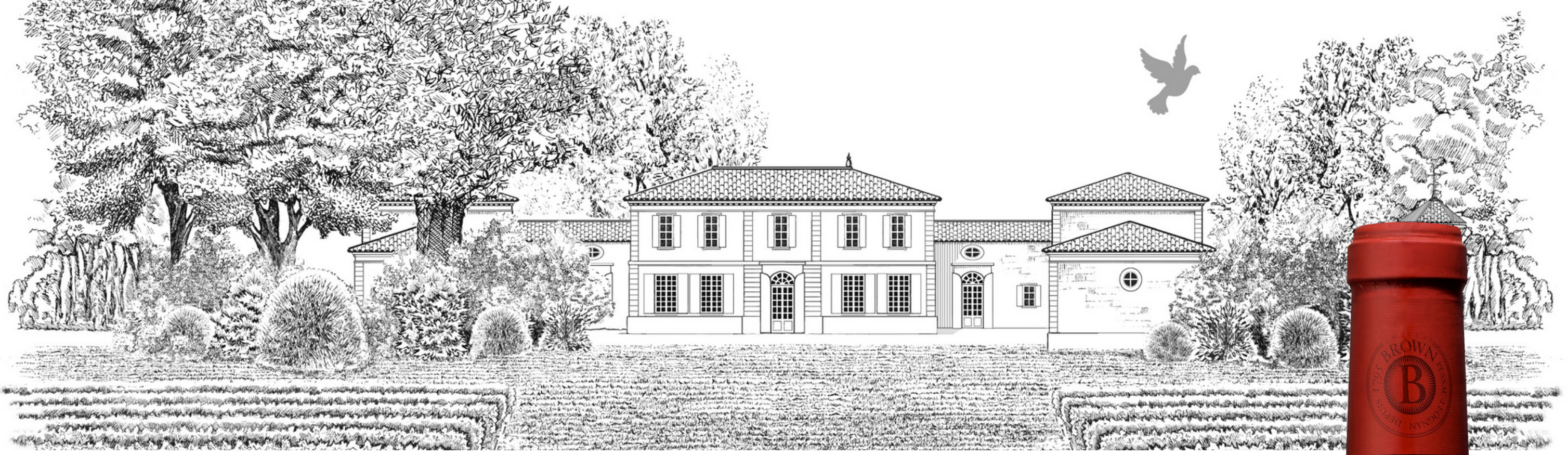


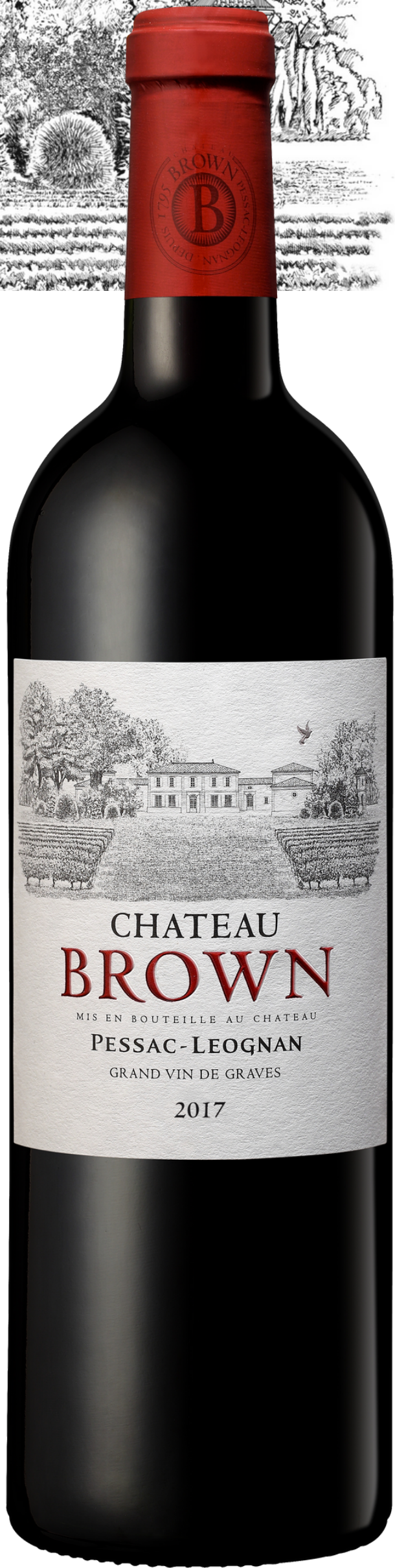


CHÂTEAU BROWN
ROUGE
2017

Assemblage	54 % Merlot 41% Cabernet Sauvignon 5 % Petit Verdot
Degré d'alcool	13,5% vol.
Rendement	25 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 3 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	18 et 19 avril 2019
Numéro de lot	LI7 BRI
Gencod bouteille	3 760 208 651 806

NOTES

Wine Spectator : 93
James Suckling : 92
Wine Enthusiast : 92
Decanter : 91
Guide Hachette : I*

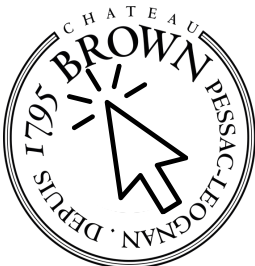


COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Le bouquet présente une complexité intrigante aux senteurs de café, de chocolat noir et de fruits, tels que la mûre et le cassis, rehaussées par une belle touche de menthol. L'attaque en bouche est fraîche amenant à une texture charnue aux tannins bien présents. Un vin rouge dense et bien structuré, avec une finale savoureuse qui révèle de légères notes de réglisse et d'épices douces. »

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