

CHÂTEAU BROWN

ROUGE

2020

Assemblage
53% Cabernet Sauvignon
45% Merlot
2% Petit Verdot

Degré d'alcool 14,5% vol.

Rendement 35 hl/ha

Vendanges
100% Manuelles
Tri sur pied et tri optique au cuvier

Vinification
Parcelle 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 presseoir 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)

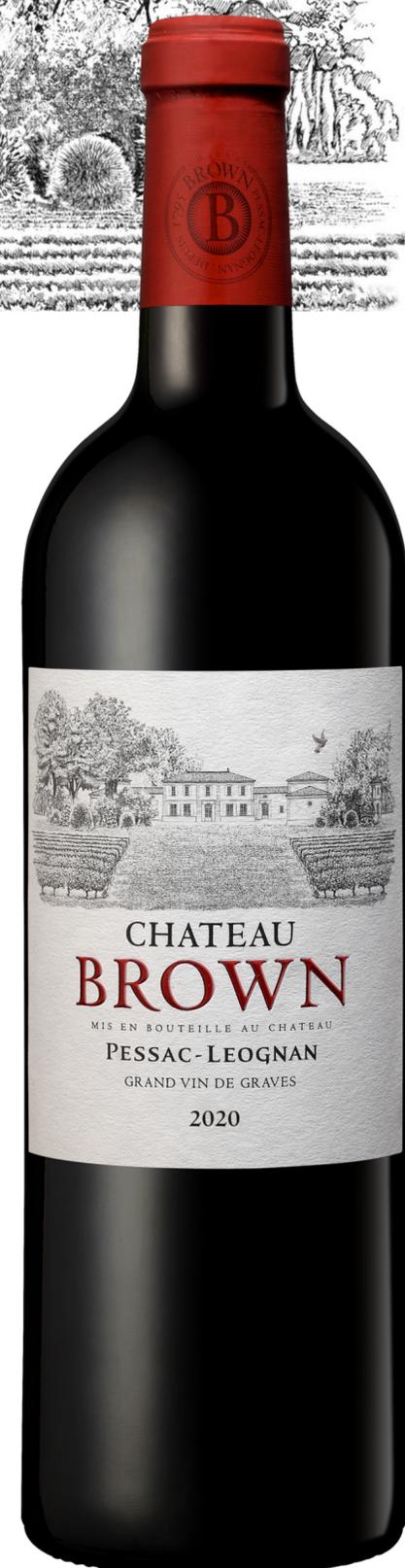
Mise en bouteille à la propriété
27, 28, 29 avril 2022

Numéro de lot L20 BR1

Gencod bouteille 3 760 208 652 650

NOTES

James Suckling : 94
Wine Enthusiast : 93
Decanter : 92
Wine Spectator : 92
Inside Bordeaux - Jane Anson : 92
Yves Beck : 92
Guide Hachette : 2*



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Ce vin présente une belle couleur intense et profonde. Au nez, des notes de cerises noires bien mûres s'expriment au premier plan. L'attaque est douce, fruitée et charnue. La bouche est ample, riche et gourmande marquée par la densité du Cabernet Sauvignon. Les tanins sont présents et soyeux. La finale est puissante avec une belle longueur sur des arômes de fruits noirs. Un millésime gorgé de soleil et de fruits bien mûrs qui s'appréciera d'autant mieux dans le temps, avec un potentiel de garde assurément supérieur à 15 ans. »

Jean-Christophe Mau - Janvier 2022

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