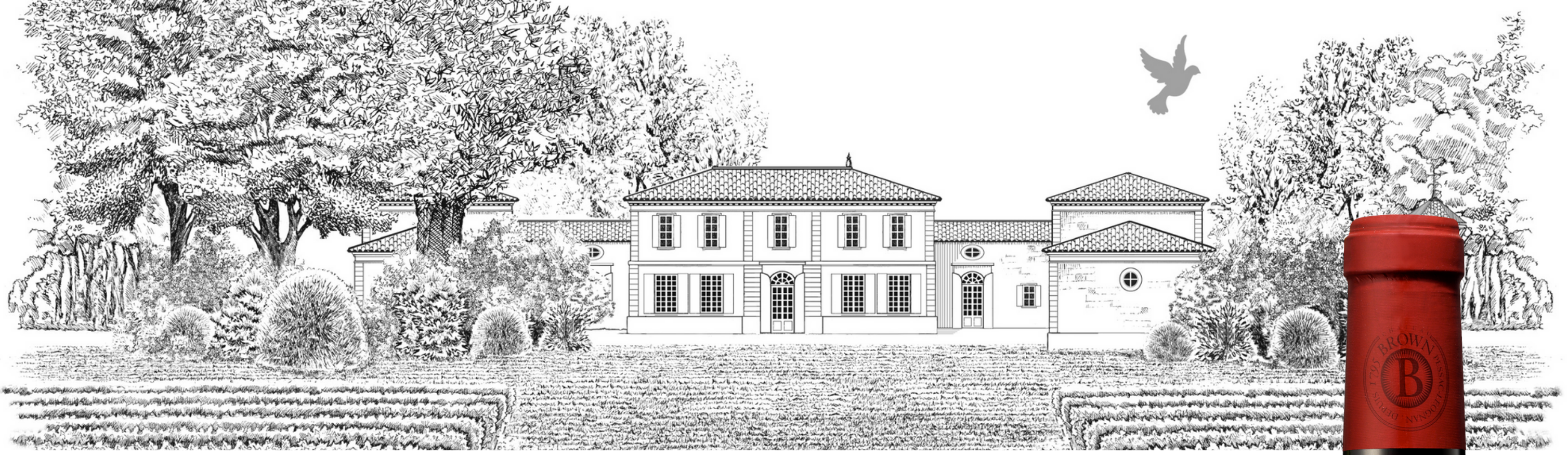
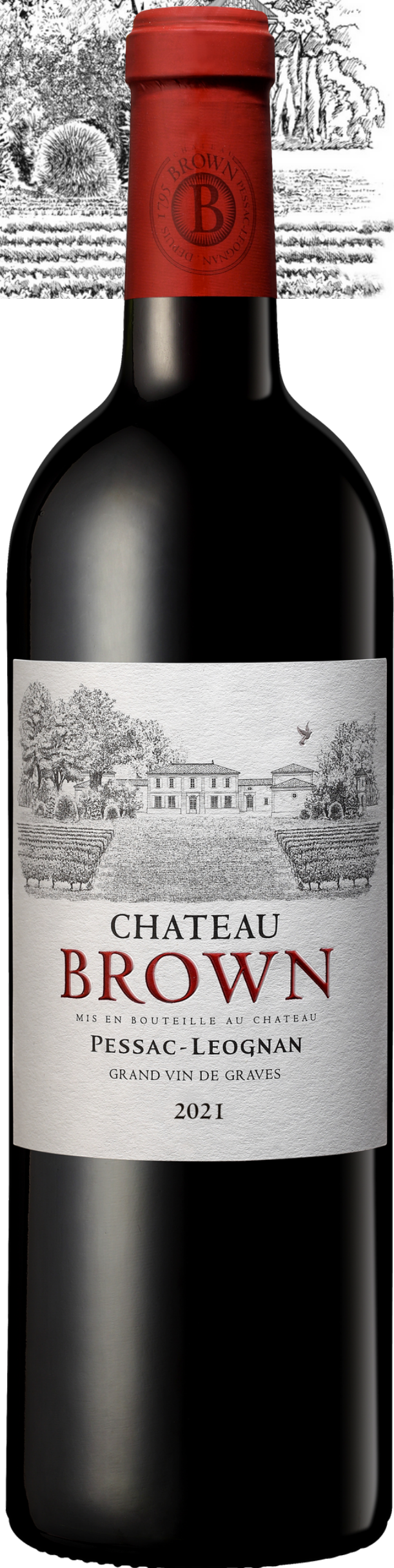




CHÂTEAU BROWN
ROUGE
2021



Assemblage	53% Cabernet Sauvignon 45% Merlot 2% Petit Verdot
Degré d'alcool	13% vol.
Rendement	36 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	du 23 au 26 mai 2023
Numéro de lot	L21 BR1
Gencod bouteille	3 760 208 653 022

NOTES

James Suckling : 92
The Wine Doctor - Chris Kissack : 91
Inside Bordeaux - Jane Anson : 90
Yves Beck : 90
Wine Cellar Insider - Jeff Leve : 90

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« La couleur est intense avec une jolie brillance. Le nez donne le ton sur la gourmandise de ce vin. Déjà développé et très ouvert, il dévoile, sans agitation, des notes de fruits rouges bien mûrs. En bouche, l'attaque est douce, guidée par le fruit qui continue de dominer. Le milieu de bouche est charmeur et le boisé discret et bien fondu. Un vin à la longueur modérée qui nous laisse sur une sensation de légèreté et de gourmandise. »

Jean-Christophe Mau - Janvier 2024

Pour plus d'informations
cliquez-ici

