

CHÂTEAU BROWN

ROUGE

2022

Assemblage	50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot
Degré d'alcool	14,5% vol.
Rendement	29 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 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	10, 11, 12 avril 2024
Numéro de lot	L22 BRI
Gencod bouteille	3 760 208 653 305

NOTES

Forbes - Tom Mullen : 97

Decanter : 94

James Suckling : 94

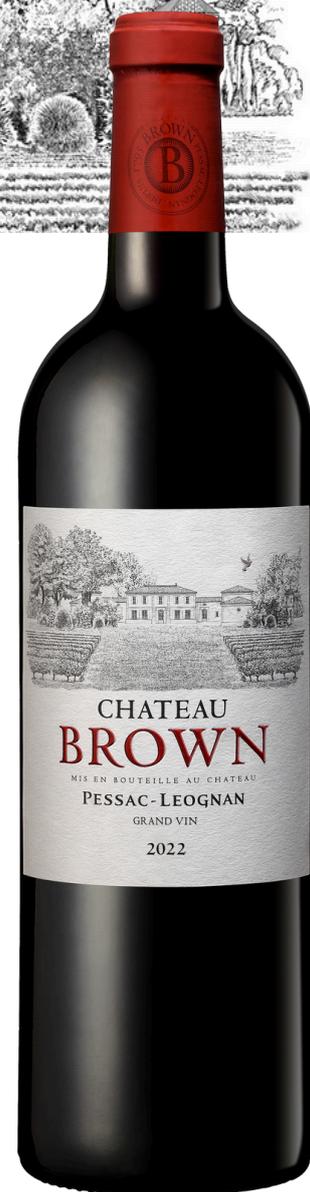
Wine Enthusiast : 93

Inside Bordeaux : 93

Terre de vins : 93

Wine Spectator : 92

Yves Beck : 92



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Un nez raffiné aux fruits rouges très mûrs, une couleur très soutenue, très jolie bouche avec des tannins présents et soyeux. Une très belle longueur en bouche, beaucoup de générosité et de richesse, une texture dense et une finale dynamique et épicée. La maturité des équilibres favorise la prise du bois qui le digère très bien. Grâce à sa très belle maturité, ce vin présente un remarquable potentiel de garde. »

Jean-Christophe Mau - Avril 2023

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