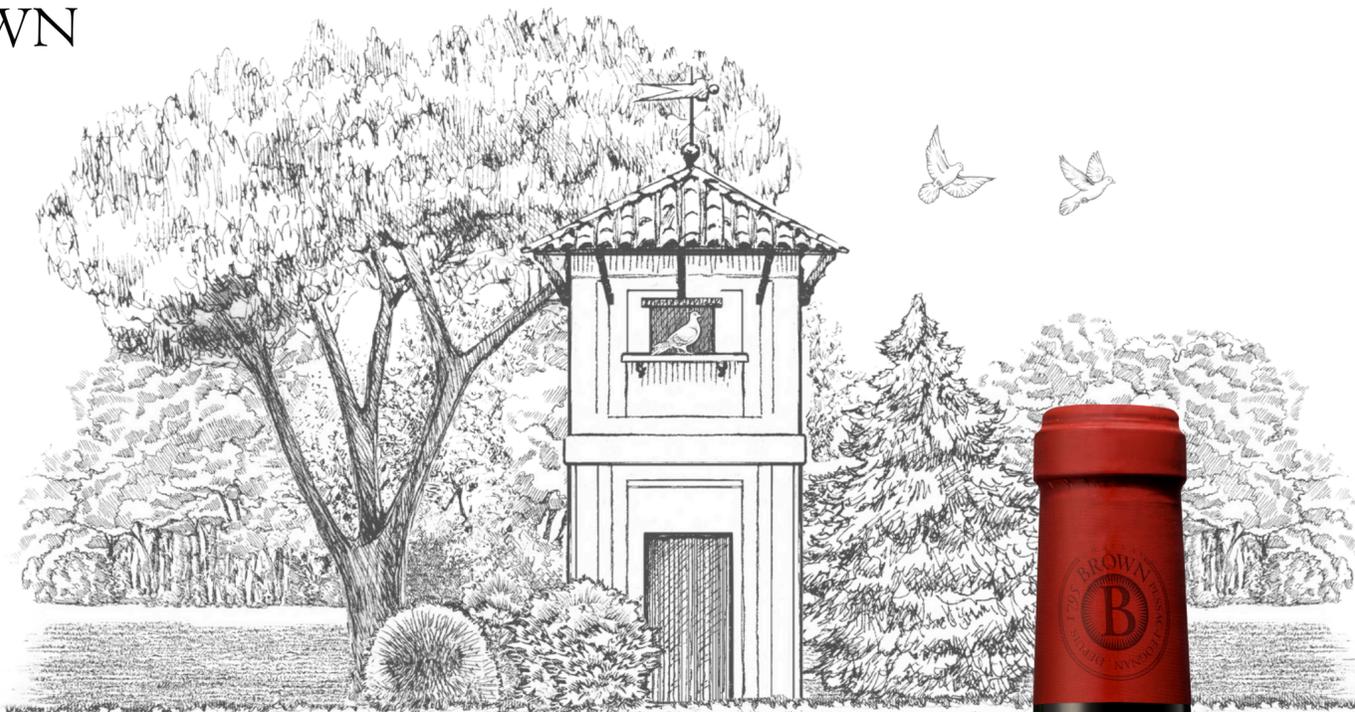


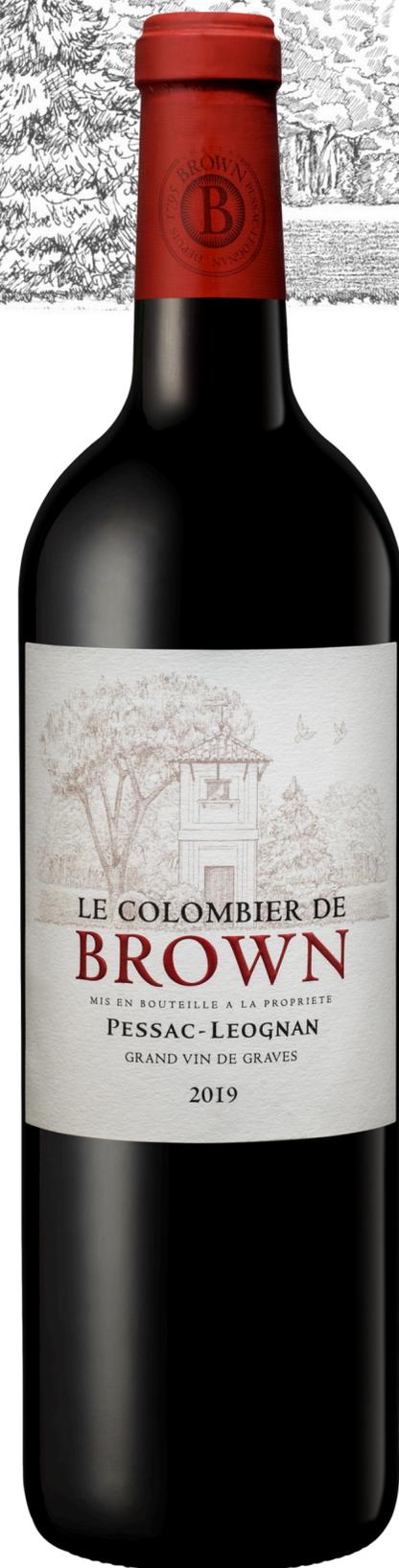
LE COLOMBIER DE BROWN ROUGE 2019

Second vin du château, « Le Colombier de Brown » évoque le bâtiment historique du XVIIIème siècle, toujours présent sur la propriété. Elaboré avec la même minutie que le grand vin, il présente un caractère plus fruité et souple que son aîné. Une belle expression de la gourmandise qui le rend immédiatement accessible dans sa jeunesse.



NOTES

Wine Enthusiast : 90



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

«Très belle couleur pourpre, bien dense. Après aération des arômes de fruits rouges se dégagent avec un léger fumé discret. L'attaque est généreuse et pleine. Le milieu de bouche est charnu avec un alcool présent. La finale est longue et structurée avec des tanins puissants. Belle longueur en bouche qui laisse entrevoir un grand potentiel de garde. » »

Jean-Christophe Mau

Assemblage

79% Merlot
21% Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool

14,5% vol.

Rendement

42 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 presseoir vertical JLB
Fermentation malolactique en cuves

Elevage

Par lots séparés jusqu'à assemblage final
Pendant 10 mois
1/4 en barriques de chêne français
3/4 en cuves

Mise en bouteille à la propriété

25 et 26 Février 2021

Numéro de lot

L19 CRI

Gencod bouteille

3 760 208 652 568

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