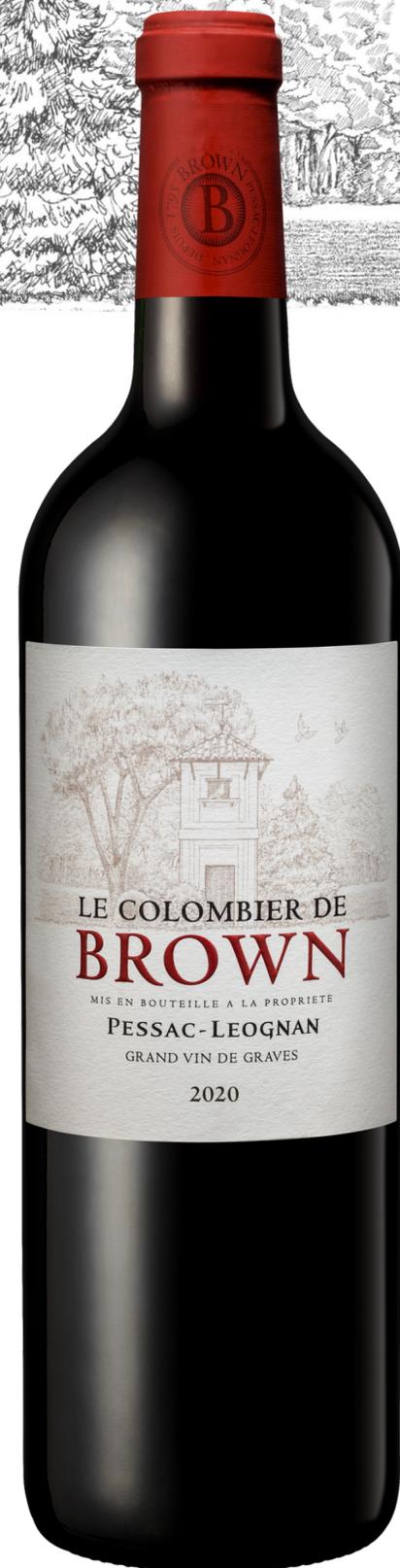
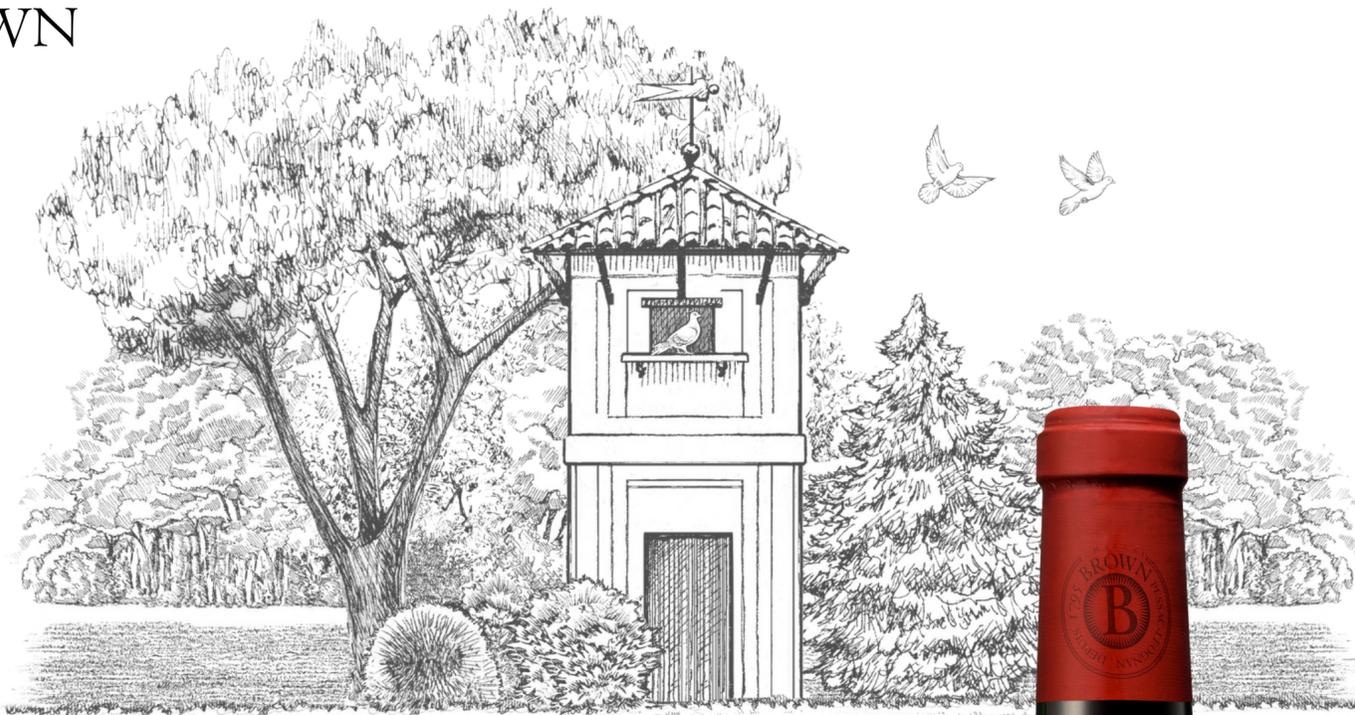


LE COLOMBIER DE BROWN ROUGE 2020

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

James Suckling : 93

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Une couleur bien sombre qui laisse présager un vin dense. Au nez, de beaux arômes de fruits rouges bien murs se libèrent. L'attaque est souple et pleine. Les tanins sont soyeux mais présents. Le vin est riche et gras, bien dans son millésime solaire. La finale est épicée et longue, avec un joli potentiel de garde. C'est un vin gourmand et friand ! »

Jean-Christophe Mau

Assemblage

89% Merlot
11% Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool

14,5% vol.

Rendement

35 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 presseur vertical JLB
Fermentation malolactique en cuves

Elevage

Par lots séparés jusqu'à assemblage final
En barriques de chêne français pendant 10 mois
(50% barriques d'un vin, 50% barriques de deux vins)

Mise en bouteille à la propriété

25 mars 2022

Numéro de lot

L20 CRI

Gencod bouteille

3 760 208 652 865

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