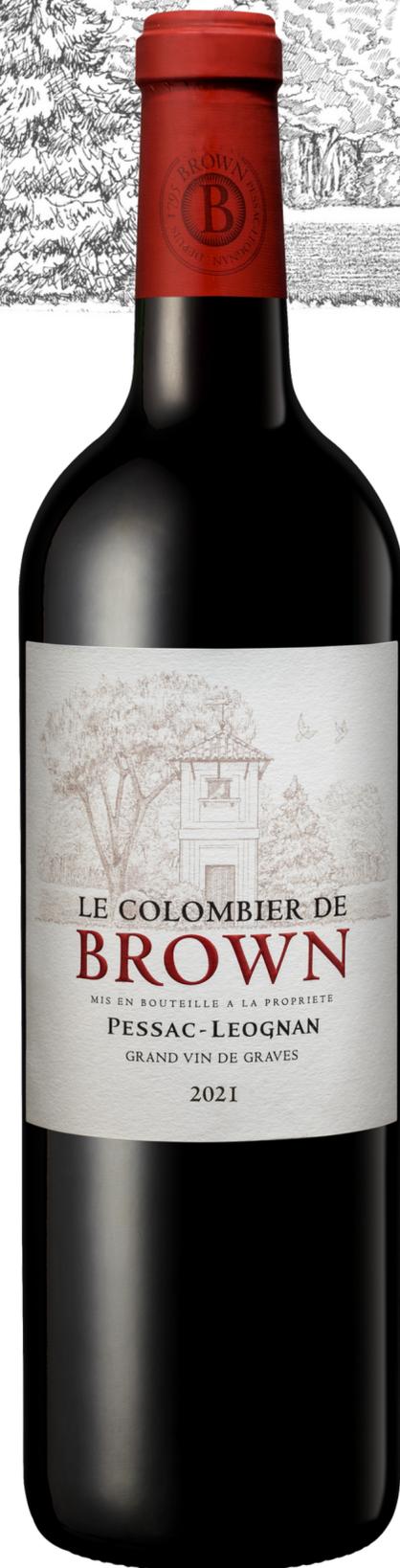


LE COLOMBIER DE BROWN ROUGE 2021

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.



Assemblage	53% Cabernet Sauvignon 47% Merlot
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 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 100% en barriques de chêne français pendant 10 mois (50% barriques d'un vin, 50% barriques de deux vins)
Mise en bouteille à la propriété	23 mai 2023
Numéro de lot	L21 CRI
Gencod bouteille	3 760 208 653 237

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Vin à la robe pourpre et limpide, symbole de jeunesse. Au nez, dominant les arômes de fruits noirs mûrs avec une touche élégante de violette. Douce et fruitée, la bouche évoque la fraîcheur et la gourmandise, avec finesse et complexité aromatique autour du fruit du rouge. La finale est pleine avec une jolie longueur. Un vin de plaisir qui offre une belle buvabilité dans sa jeunesse. »

Jean-Christophe Mau

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