

LE COLOMBIER DE BROWN ROUGE 2022

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 80% Cabernet Sauvignon
20% Merlot

Degré d'alcool 14% 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 10 mois
(50% barriques d'un vin, 50% barriques de deux vins)

Mise en bouteille à la propriété 10 Avril 2024

Numéro de lot L22 CRI

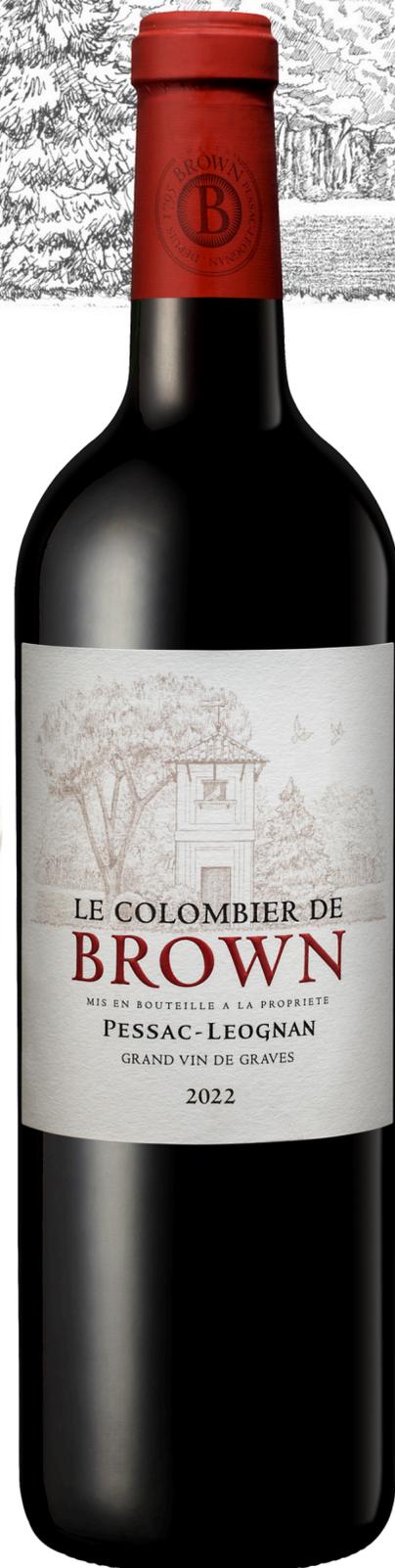
Gencod bouteille 3 760 208 653 565

NOTES



Decanter WWA : 97

James Suckling : 92-93



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Ce vin à la couleur dense et lumineuse présente un nez frais aux arômes de fruits rouges croquants et de petites baies sauvages. En bouche, le vin se distingue par une texture souple et veloutée, avec des tannins présents mais délicats qui lui confère une belle rondeur. Un vin structuré mais à l'intensité fruitée le rendant accessible dans sa jeunesse, tout en montrant un beau potentiel d'évolution pour les années à venir.

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