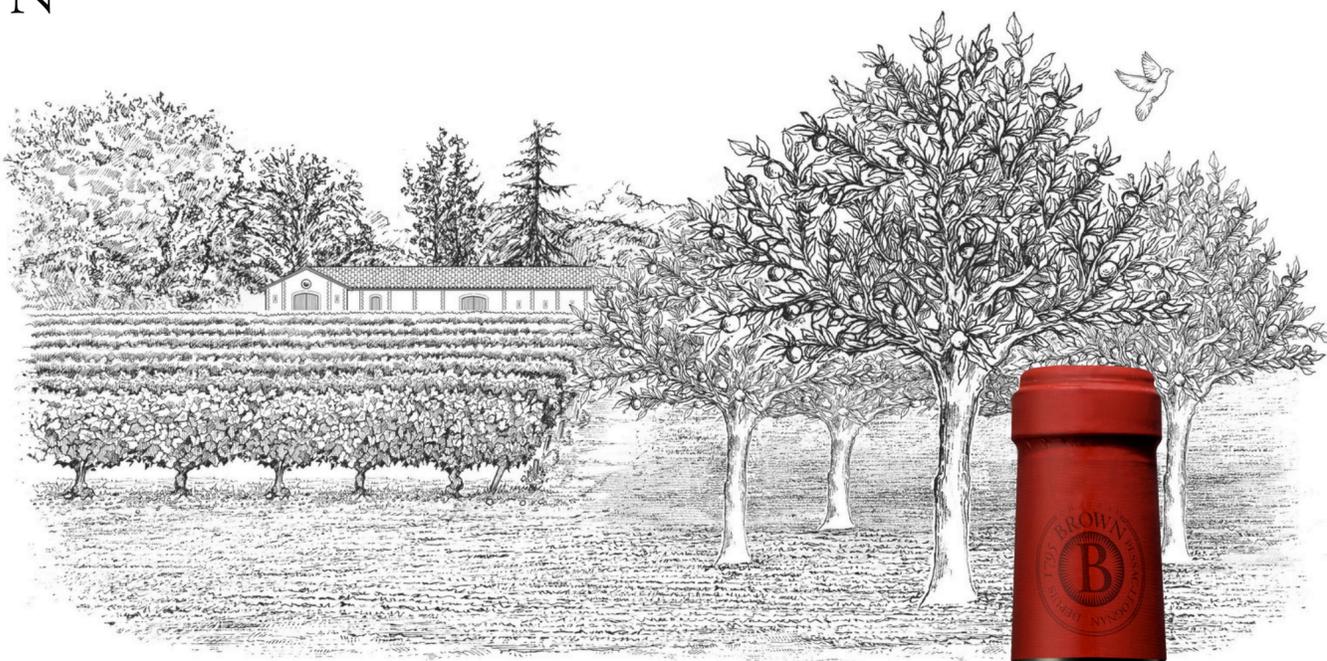


# LA POMMERAIE DE BROWN

## ROUGE

### 2020

Second vin du château, « La Pommeraie de Brown », rend hommage à l'ancienne pommeraie présente sur la propriété jusqu'en 1998 et qui a cédé sa place à de splendides Cabernets Sauvignons. 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

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 3 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  
(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

3 760 208 652 902



#### 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 - Janvier 2024

Pour plus d'informations  
cliquez-ici



[www.chateau-brown.com](http://www.chateau-brown.com)  
Allée John Lewis Brown, 33850 Léognan - France  
Tel. : +33(0)5.56.87.08.10  
Mail : [contact@chateau-brown.com](mailto:contact@chateau-brown.com)