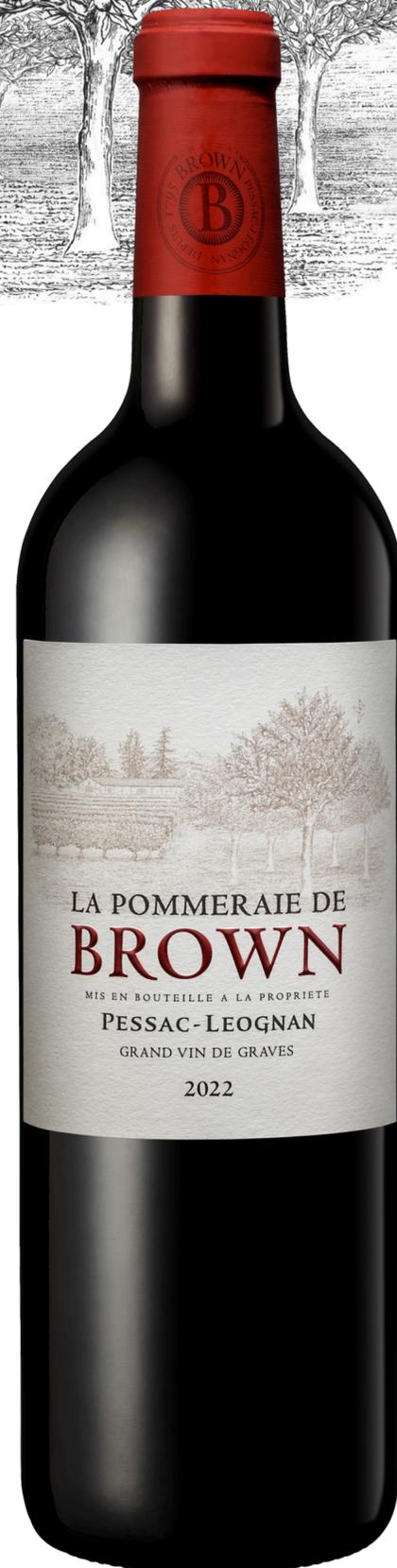
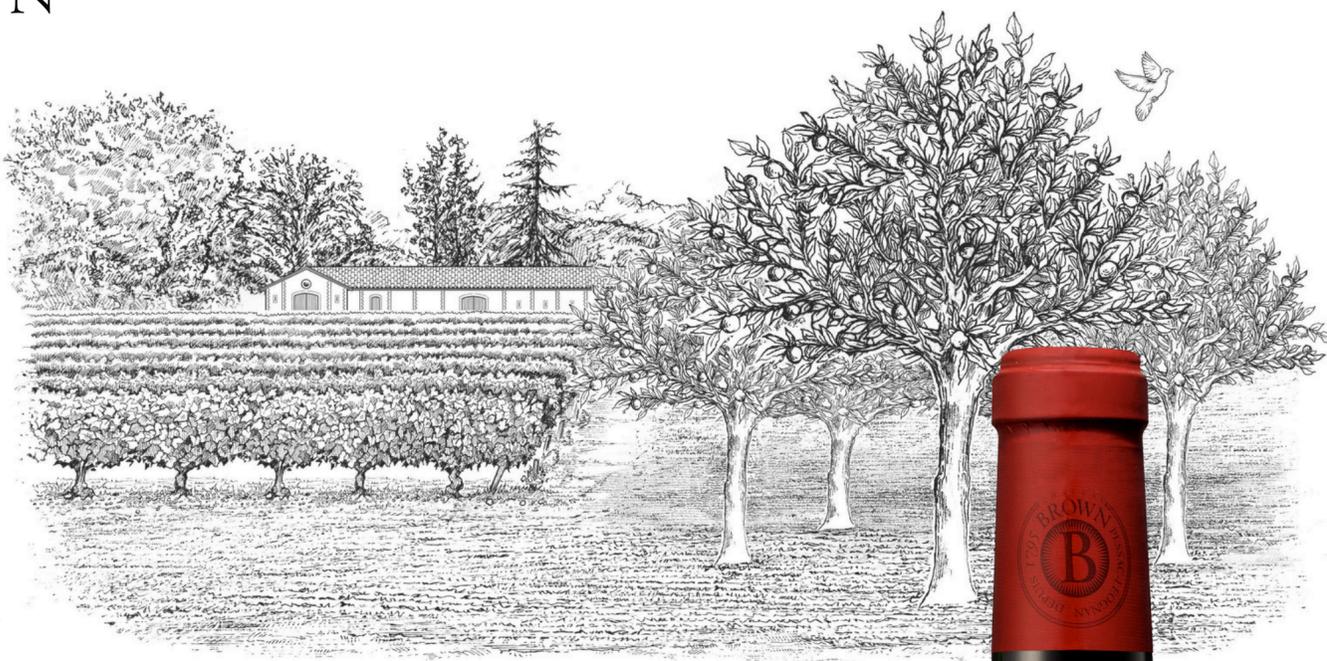


# LA POMMERAIE DE BROWN

## ROUGE

### 2022

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                       | 80% Cabernet Sauvignon<br>20% Merlot  |
| Degré d'alcool                   | 14% vol.  |
| Rendement                        | 29 hl/ha  |
| Vendanges                        | 100% Manuelles<br>Tri sur pied et tri optique au cuvier   |
| Vinification                     | Parcelle en cuves inox thermorégulées<br>Fermentation alcoolique à 28° maximum pendant 10 jours<br>Pas de foulage, ni de pigeage<br>Remontage en petit volume 3 fois par jour<br>Macération post fermentaire à chaud (30°)<br>Pressurage avec pressoir vertical JLB<br>Fermentation malolactique en cuves |
| Elevage                          | Par lots séparés jusqu'à assemblage final<br>100% en barriques de chêne français<br>pendant 10 mois<br>(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                 | 3 760 208 653 602   |

#### 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.

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)