

LA POMMERAIE DE BROWN

ROUGE

2023

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	60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot
Degré d'alcool	13.5% vol.
Rendement	40 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 pressoir vertical JLB Fermentation malolactique en cuves
Elevage	Par lots séparés jusqu'à assemblage final 50% en barriques d'un vin, 50% en cuves inox pendant 10 mois
Mise en bouteille à la propriété	17 Mars 2025
Numéro de lot	L23 CRI
Gencod bouteille	3 760 208 653 978



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Notre second vin Rouge 2023 présente une couleur rouge éclatante et profonde. Le nez est très flatteur sur des arômes de fruits rouges bien mûrs. L'attaque est gourmande avec des tanins présents mais tendres. La bouche se termine sur une agréable note de fruits frais.

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