



2016 Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan remarquable à son apogée

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond avec de délicats reflets rubis. Les baies noires marquent le bouquet complexe aux notes de cassis, de bois exotique, de thé Earl-Grey froid et de tabac brésilien. Viennent ensuite des nuances de poivre de Sichuan, de pastilles de chocolat noir et de gelée de sureau. Bouche riche et charnue, parfaitement soutenue par les tannins, magnifique douceur d'extrait. Cerise sauvage, cardamome, bois de santal et une pointe d'estragon dans la finale concentrée.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Brown
Notation(s):	Decanter 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Référence:	0401816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Cépage(s):	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.