



Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan remarquable à son apogée

Description:

Un Bordeaux puissant et harmonieux qui capte le meilleur de son terroir. Idéal pour les grandes occasions ou pour la garde.

Profil aromatique:

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 idéalement:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

N° article: 0401816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 95/100, Wine Enthusiast 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.