



## 2015 Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Un «Best Buy» génial de Pessac-Léognan

### Description:

Grâce à nos bonnes relations avec Jean-Christophe Mau, qui dirige le domaine, nous sommes en mesure de vous proposer en exclusivité ce Bordeaux exceptionnel en provenance directe du coffre aux trésors du château. Les impatientes boiront dès maintenant le 2015, considéré comme le millésime du siècle, dont ils apprécieront la fraîcheur et le fruité. Nous leur garantissons toutefois que quelques années supplémentaires ne pourront que le bonifier, leur offrant alors le plaisir d'arômes encore plus complexes de fruits séchés.

### Note de dégustation:

Violet saturé avec des reflets rubis. Bouquet profond de baies noires avec une jolie note de cassis, des bois exotiques, de l'Earl Grey froid et du tabac brésilien, en arrière nez du poivre de Szechuan, des pastilles au chocolat noir et des baies des bois fraîchement mises en conserve. Bouche riche, avec une texture charnue, une structure tannique soutenue et une merveilleuse douceur d'extrait. Dans la finale complexe, de la cerise sauvage, des feuilles de tabac, de la cardamome et une touche d'estragon.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Brown
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0401815

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Brown**

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100
<b>Cépage(s):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.