



Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan straordinario al suo apice

Descrizione:

Un Bordeaux potente e armonioso che cattura il meglio del suo terroir. Ideale per le occasioni speciali o per la sosta.

Profilo aromatico:

Viola granato intenso con delicati riflessi rubino. Le bacche scure caratterizzano il complesso bouquet con note di ribes nero, legno esotico, tè Earl Grey freddo e tabacco brasiliano. Seguono note di pepe di Sichuan, pastiglie di cioccolato fondente e gelatina di sambuco. Al palato è ricco e carnoso, perfettamente sostenuto dai tannini, con un magnifico estratto dolce. Ciliegia selvatica, cardamomo, legno di sandalo e una nota di dragoncello nel finale concentrato.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Temperatura:

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

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

Numero articolo: 0401816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 95/100, Wine Enthusiast 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.