



## 2016 Château Brown

Pessac-Léognan AOC

**Abbinamenti:**

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

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Château Brown
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0401816

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Brown**

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.