



## Château Orme brun

### Vignoble

Issue d'une propriété familiale acquise au 19ème siècle par la famille Brun, le château a été repris par un groupe d'amis en 2013 sous l'impulsion de Jean Pierre Beltoise, ancien grand coureur automobile. Lionel Gallais en a la direction, avec les conseils de l'œnologue Paul Junet,

Situé sur la commune de Saint-Sulpice de Faleyrens, le vignoble est planté sur un sol de sables anciens traversés par des veines de graves en sous-sol, au sud du plateau calcaire de Saint-Emilion. Les vignes, âgées de 35 ans en moyenne, sont en culture raisonnée, par labour et enherbement, mais sans aucune utilisation d'herbicides.

## Dégustation

Robe rubis profonde. Nez intense de fruits mûrs, cerise noire et mûre, avec des notes boisées très fines, une pointe de truffe. En bouche l'attaque est puissante, la texture est dense et juteuse, avec des tanins bien enrobés. 92/100 James Suckling.

### CARACTÉRISTIQUES

Cépage : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Goût et saveur : Puissant et charpenté

Taux d'alcool : 14°

Allergène : Sulfites

### Conseil de service

Servir chambré, entre 16 et 18°C maximum, avec les viandes rouges grillées ou rôties, une côte de bœuf, un gigot d'agneau, un magret de canard, ou encore des poissons en sauce brune, comme la lamproie à la bordelaise.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.