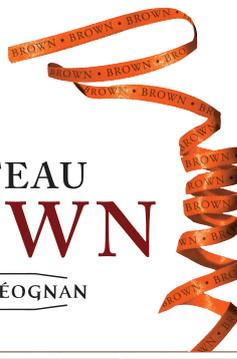


CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN



CHATEAU BROWN

ROUGE

SUPERFICIE : 23,5 ha (domaine de 29ha)

ENCÉPAGEMENT DE LA PROPRIÉTÉ :

55% Cabernet-Sauvignon
40% Merlot
5% Petit Verdot

VENDANGES :

- 100% manuelles, en cagettes, avec tri sur pied
- Double tri au cuvier (grappes et baies), sur tables vibrantes

VINIFICATION :

- En cuves inox de 100hl thermo régulées
- Pas de foulage
- Macération pré-fermentaire à froid à 8° entre 3 et 5 jours
- Fermentation alcoolique régulée à 25° puis à 28° en fin de fermentation
- Remontage en petit volume 3 fois par jour
- Macération post fermentaire à chaud (30°), jusqu'à l'écoulage
- Ecoulage après dégustation de chaque cuve. Pressurage avec pressoir vertical JLB
- Fermentation malolactique : un tiers en barriques de chêne français neuves, le reste en cuve inox

ÉLEVAGE :

- 100% de la production en barriques de chêne français : 1/3 neuves, 1/3 de 1 vin, 1/3 de 2 vins, pendant 12 à 15 mois

SOL :

- Sols de graves et argilo-calcaires
- Gestion parcellaire et système intégré de drainage des vignes

AGE MOYEN DES VIGNES :

- 20 ans

RENDEMENT MOYEN DU 1^{ER} VIN :
(moyenne décennale de production) :

- 43 hl/ha / 80 000 bouteilles

SECONDS VINS :

- La Pommeraie de Brown
- Le Colombier de Brown

PROPRIÉTAIRES : Familles Mau et Dirkzwager

GÉRANT : Jean-Christophe Mau

www.chateau-brown.com

Château Brown - Allée John Lewis Brown - 33850 LEOGNAN

Tel. : +33(0)5.56.87.08.10 - +33(0)5.56.87.87.34



CHATEAU BROWN

ROUGE

2012

Assemblage :

50% Cabernet Sauvignon
46% Merlot
4% Petit Verdot

Degré : 13.5°

Rendement :

45 hl/ha
68% de 1^{er} vin

Les vendanges :

Merlot : 9 au 22 octobre
Cabernet Sauvignon : 10 au 22 octobre
Petit Verdot : 10 octobre

Le millésime 2012 de Brown rouge présente une acidité plus élevée que d'habitude, un nez très fruité, une bouche à l'amplitude modérée, avec une structure tannique soyeuse. Une couleur soutenue, belle acidité, niveau d'alcool moyen, dans le style bordelais.

Mise en bouteille à la propriété :

28 avril 2014
77 000 bouteilles



DÉGUSTATION

Nez frais et délicat. L'ensemble développe des parfums de fruits noirs, type cerise burlat où viennent se mêler des notes fumées amenées par un élevage maîtrisé. En bouche l'attaque est large et enveloppée. Le vin est massif, longiligne avec des tanins fins et souples. Il atteindra son apogée d'ici quelques années.

RÉCOMPENSES :

Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge (IWC) 2015
Médaille d'Argent aux Vinalies Internationales 2015
Wine Spectator 91 (Février 2015)

NOTES PRIMEURS :

Wine Spectator : 86-89 • Jancis Robinson : 16.5 • René Gabriel : 17
RVF : 15-16 • JM Quarin : 15

www.chateau-brown.com

Château Brown - Allée John Lewis Brown - 33850 LEOGNAN
Tel. : +33(0)5.56.87.08.10 - +33(0)5.56.87.87.34

