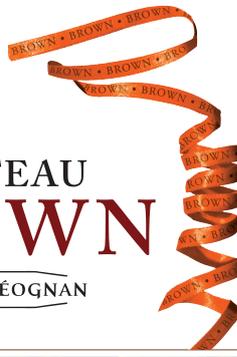


# CHATEAU BROWN

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<sup>ER</sup> 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](http://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

2013

### Assemblage :

52% Cabernet Sauvignon  
46% Merlot  
2% Petit Verdot

### Degré : 13°

### Rendement :

35 hl/ha  
76% de 1<sup>er</sup> vin

### Les vendanges :

Merlot : 2 au 7 octobre 2013  
Cabernet Sauvignon : 8 au 16 octobre 2013  
Petit Verdot : 15 octobre 2013

Le millésime 2013 de Brown rouge présente un niveau d'acidité élevé et une matière juteuse. L'expression aromatique de fruits fins et précis a été privilégiée au dépend d'un élevage trop long en barriques. Brown rouge 2013 est un millésime frais, fruité et équilibré.

### Élevage en barrique :

10 mois

### Mise en bouteille à la propriété :

9 avril 2015  
65 000 bouteilles

## DÉGUSTATION

Le bouquet est intense, de fines notes d'épices se mêlent à des notes de fruits frais, myrtilles, griottes. A l'aération des nuances torréfiées complètent le bouquet. L'attaque franche et délicate, annonce un vin savoureux où les tanins longilignes, d'un beau classicisme, se déploient peu à peu. Le milieu de bouche est savoureux.

## NOTES PRIMEURS :

*Wine Spectator : 86-89 Pretty floral, plum and raspberry notes mingle here, with a light singed spice spine on the finish. Shows good freshness and cut.*

**Jancis Robinson : 16.5 • René Gabriel : 16**

**RVF : 14-14,5 • JM Quarin : 14,75-15**

[www.chateau-brown.com](http://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

