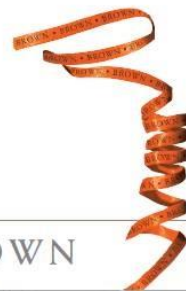
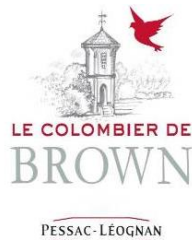


# LE COLOMBIER DE BROWN



SECOND VIN DU CHÂTEAU BROWN



## Un nom que l'on ne doit pas au hasard

Le Colombier était, dans le passé, le signe de la richesse et de la noblesse des domaines agricoles. Ce bâtiment du XVIII<sup>e</sup> est le témoin de l'ancienneté et de la qualité du vignoble du Château Brown. En souvenir de ce passé prestigieux, Bernard Barthe, ancien propriétaire du domaine, a décidé de donner le nom du « Colombier de Brown » au second vin, au caractère plus fruité, plus léger et plus frais que notre grand vin.

## Le petit-frère du Château BROWN

Les mêmes soins sont apportés à l'élaboration du second vin, tant au niveau de la viticulture que de la vinification : vendanges manuelles, tri rigoureux des raisins, élevage en barriques de chêne français...

Une sélection parcellaire méticuleuse fait la différence : les vignes les plus jeunes ainsi que les lots issus de parcelles moins qualitatives que celles dédiées au 1<sup>er</sup> vin le composent.

«*Second vin du château Brown, les raisins dédiés à ce cadet sont identifiés à la parcelle, cueillis comme leurs aînés à la main pour le plus grand respect du fruit. Une belle expression de la gourmandise...*» -Jean-Christophe Mau, gérant du Château Brown.

## COLOMBIER DE BROWN - ROUGE 2014

### APPELLATION AOC PESSAC-LEOGNAN



#### Vendanges:

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

#### Vinification :

- En cuve inox de 100hl thermo régulées
- 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/jour
- Macération post fermentaire à chaud (30°), jusqu'à l'écoulage
- Ecoulage après dégustation de chaque cuve.
- Pressurage avec pressoir vertical
- Fermentation malolactique en cuve inox thermo-réglées

#### Elevage :

- 50% de la production en barriques de chêne français de 2 vins, pendant 12 mois

#### Sol :

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

#### Âge moyen des vignes :

- 20 ans

#### Production du 2<sup>nd</sup> vin en 2014:

- 41 hl/ha / 28 000 bouteilles

#### Assemblage :

- 58% Cabernet Sauvignon
- 42% Merlot

#### Degré :

- 13,5°

#### Dates des vendanges :

- Merlot: 1<sup>er</sup> au 7 octobre
- Cabernet Sauvignon: 8 au 20 octobre

#### Mise en bouteille à la propriété:

- 16 mars 2016