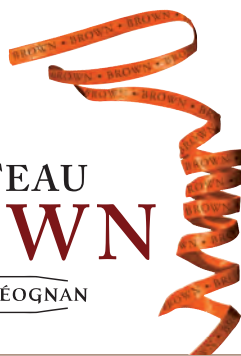


CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN



CHATEAU BROWN

ROUGE

SUPERFICIE : 26 hectares (domaine de 31ha)

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 : en cuve inox

ÉLEVAGE :

- 100% de la production en barriques de chêne français : 40% neuves, 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 :

- 22 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

2014

Assemblage :

55% Cabernet Sauvignon
42% Merlot
3% Petit Verdot

Degré : 13°

Rendement :

41 hl/ha
74% de 1^{er} vin

Les vendanges :

Merlot : 1^{er} au 7 octobre 2014
Cabernet Sauvignon : 8 au 20 octobre 2014
Petit Verdot : 15 octobre 2014

Quantité produite :

Mis en bouteille à la propriété le 18 avril 2016
78 000 bouteilles



DÉGUSTATION

Une belle couleur intense avec un joli brillant caractérise la robe du 2014. Le 1^{er} nez est discret avec des notes de fumées subtiles, typiques des Cabernets Sauvignon sur graves. Après agitation des notes de griottes et de cassis apparaissent. En bouche, l'attaque est souple et séduisante. Le milieu de bouche est plein et les tanins bien présents sans être trop accrocheurs. Très belle longueur en bouche, ce 2014 est puissant et riche. Le potentiel de garde est prometteur, plus ou moins 15 ans. À déguster après décantation sur une viande rouge grillée.

RÉCOMPENSES :

Médaille de Bronze à l'International Wine Challenge 2017
Wine Spectator - James Molesworth : 92
James Suckling : 91 • Wine Advocate - Neal Martin : 91

NOTES PRIMEURS :

Wine Spectator : 90-93 • Jancis Robinson : 15,5 • RVF : 14,5 - 15,5
JM Quarin : 15,5 • Decanter : 16,75 • Wine Enthusiast : 91

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

