



Château Brown rosé 2017



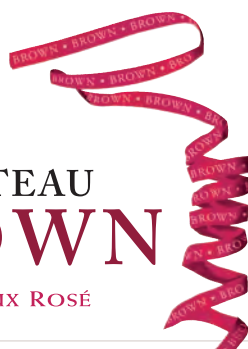
[www.chateau-brown.com](http://www.chateau-brown.com)

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

BORDEAUX ROSÉ



## ROSÉ Millésime 2017

Un rosé de « pressée » d'exception à Bordeaux, au caractère moderne !

CHATEAU BROWN ROSÉ est une combinaison élégante de notre terroir de rouges et de notre expertise en vinification de blancs. Obtenu en pressurage direct et vinifié en barriques, avec un élevage sur lies fines : il est l'expression de tout le savoir-faire et la rigueur du Château Brown.



“ Se présentant sous une superbe robe très lumineuse de teinte saumon clair aux reflets litchi, ce rosé de Brown étonne dès le premier coup de nez.

La palette aromatique est riche, intense, avec une dominante fraise, déclinée tout d'abord en confiserie avec le sucre d'orge mais le fruit frais n'est pas loin accompagné d'une pointe crémeuse de Chantilly que la nuance vanillée liée à l'élevage soulignée d'une trainée de poivre épouse à merveille.

La rondeur joviale de la bouche nous invite à poursuivre le chemin de la gourmandise dans une finale savoureuse où la cannelle et la vanille apportées par le bois de chêne se font plus présentes. Une rafraichissante vivacité équilibre très bien la nuance chaleureuse de l'alcool, prolongeant longuement cet ensemble délicieusement aromatique.

Un rosé tout terrain, depuis l'apéritif en passant par le repas et se poursuivant beaucoup plus tard dans la moiteur de l'été, seul ou accompagnant de grands crustacés cuisinés, il se prêtera à toutes les fantaisies ! ”

Philippe Dulong, Œnologue consultant

**ASSEMBLAGE :** 100% Merlot.

**RENDEMENT :** 25 hl/ha.

**DEGRÉ :** 13°.

**VENDANGES MANUELLES :** Sélection rigoureuse de raisins sur des parcelles identifiées, aux argiles moyennes et à l'âge moyen de 23 ans. Le ramassage en petites cagettes a lieu chaque année entre la fraîcheur et le pic de maturité.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :**

- Pressurage doux en grains ronds (presseur horizontal pneumatique), après éraflage et macération pelliculaire courte (4h).
- Débourbage au froid (8°C) et fermentation alcoolique en petites cuves inox thermo-régulées.
- Élevage de 4 mois en barriques de 1vin (barriques de blanc), avec léger bâtonnage des lies (bi-mensuel).

Barriques de chêne français à chauffe blonde.

**APPELLATION :** Bordeaux rosé.

**MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ :** 5 février 2018. Production de 2300 bouteilles.

**SUPERFICIE DU DOMAINE :** 31 ha (26 en rouge et 5 ha en blanc).

**GÉRANT :** Jean-Christophe Mau