

CHATEAU BROWN

PESSAC-LEOGNAN
GRAND VIN DE GRAVES



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

2015

Assemblage :

55% Cabernet Sauvignon
43% Merlot
2% Petit Verdot

Degré : 14°

Rendement :

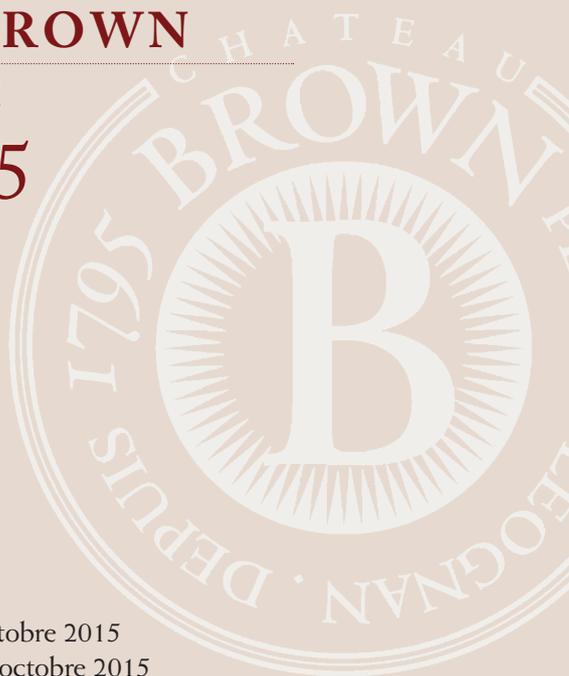
45 hl/ha
77% de 1^{er} vin

Les vendanges :

Merlot : du 21 septembre au 8 octobre 2015
Cabernet Sauvignon : du 5 au 12 octobre 2015
Petit Verdot : le 5 octobre 2015

Quantité produite :

90 000 bouteilles
Mis en bouteille à la propriété le 9 mai 2017



DÉGUSTATION

« Ce Château Brown 2015 possède une éclatante robe rubis. Ce vin aux arômes de fruits mûrs, comme la cerise noire ou la prune, développe des notes de cassis évoquant les étés chauds et secs de Pessac avant les chutes de pluie de fin juillet. En bouche, ce vin dévoile des épices tantôt douces tantôt piquantes, telles que le poivre blanc, soulignées par un soupçon de cannelle. Ce Pessac rouge possède des tanins très structurés et des notes boisées. C'est un vin massif et généreux avec un potentiel de garde très prometteur pouvant aller jusqu'à 20 ans. »

Kay Man, chef sommelier.

RÉCOMPENSES :

James Suckling : 93/100 • Wine Spectator : 91/100

IWC 2018 : 91 points, Médaille d'Argent

Guide Hachette des vins 2019 : Coup de Coeur 2 étoiles

Decanter DWWA 2018 : Médaille d'Argent • IWSC 2018 : Médaille d'Argent

NOTES PRIMEURS :

James Suckling : 92-93 • Decanter : 92 • Wine Enthusiast : 90-92

Neal Martin : 90-92 • Wine Spectator : 88-91 • Jancis Robinson : 17 • RVF : 16-17

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

