

CHATEAU BROWN

PESSAC-LEOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES



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

2016

Assemblage :

32% Cabernet Sauvignon

65 % Merlot

3 % Petit Verdot

Degré : 14,5°

Rendement :

44 hl/ha

68% de 1^{er} vin

Les vendanges :

Merlot : du 4 au 12 octobre 2016

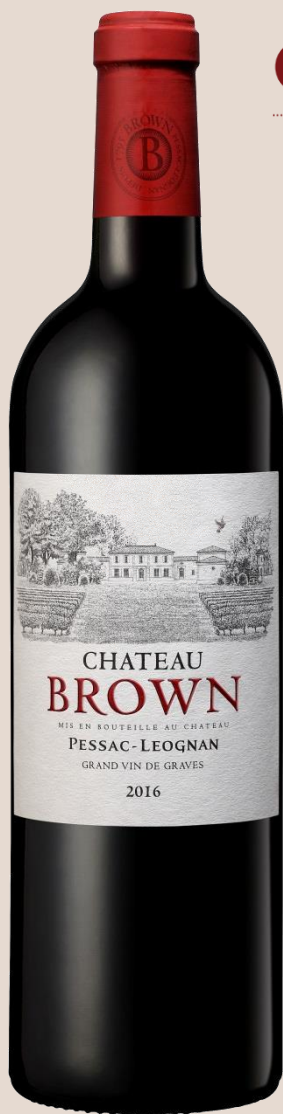
Cabernet Sauvignon : du 12 au 22 octobre 2016

Petit Verdot : le 5 octobre 2016

Quantité produite :

79 400 bouteilles

Mis en bouteille à la propriété le 2 mai 2018



DÉGUSTATION

« Gourmand, voilà un adjectif qui qualifie à l'idéal le profil du Château Brown Rouge 2016. Un millésime lumineux qui rend lisible la dégustation des Cabernets - Merlot des Graves de Bordeaux. Cette vendange associe l'aspect galbé du 2015 et la profondeur du 2014.

On apprécie sa personnalité à l'ouverture, délivrant toute son énergie fruitière, le cassis, la mûre en confiture mais aussi son caractère assagi après une transition en carafe. Le fruit donne alors le relais aux épices et aux notes sauvages des Cabernets. L'allonge en bouche et le grain tannique de fin de bouche prédit un grand avenir à cette divine bouteille.

À table, privilégiez le juteux d'une viande et la fraîcheur végétale d'un légume de saison : Bœuf de Bazas Grillé, jeune légume du Gers, condiment mûres et beignets ciboulail. Recette signée Jérôme Schilling, Chef de Cuisine de L'hôtel -Restaurant Laliq du Château Lafaurie Peyraguey.» - **Adrien Cascio, Chef Sommelier, octobre 2018.**

NOTES PRIMEURS :

James Suckling: 90-91 **Decanter:** 92 **Wine Enthusiast:** 93-95 **Wine Spectator:** 92-95

Jancis Robinson: 17 **RVF:** 15,5-16,5