



# **CHATEAU BROWN**

# ROUGE

**SUPERFICIE**: 23,5 ha (domaine de 29ha)

#### **ENCÉPAGEMENT:**

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 : un tiers en barriques de chêne français neuves, le reste en cuve inox

#### **ÉLEVAGE:**

• 100% de la production en barriques de chêne français : 40% neuves, 50% de 1 vin, 10% de 2 vins, pendant 12 à 15 mois

#### **CONSULTANT:**

• Stéphane Derenoncourt

#### SOL:

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

#### **AGE MOYEN DES VIGNES:**

• 20 ans

# RENDEMENT MOYEN DU 1ER 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



**CHATEAU BROWN** 

ROUGE

2008

# Assemblage:

30% Merlot

67% Cabernet Sauvignon

3% Petit Verdot

**Degré**: 13.5°

#### Rendement:

39 hol/ha

78% de 1er vin

# Les vendanges:

Merlot : 7 au 21 octobre

Cabernet Sauvignon: 22 au 30 octobre

Petit Verdot: 17 octobre

Conditions climatiques difficiles tout au long du cycle, avec gelée au printemps. Belle arrière-saison, vendanges plutôt tardives. Un millésime classique de la propriété, qui laisse s'exprimer son terroir de graves, à dominance importante de Cabernet Sauvignon dans son assemblage.

# Mise en bouteille à la propriété:

10 & 11 mai 2010 71 200 bouteilles

### **NOTES PRIMEURS:**

Wine Spectator: 91 - Jancis Robinson: 16

# **RÉCOMPENSES:**

• Decanter: \*\*\* recommanded

• International Wine Challenge 2011 : médaille d'argent

