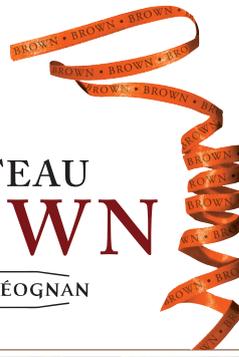


# CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN



## 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 presseoir 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 1<sup>ER</sup> 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](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

ROUGE

2009

**Assemblage :**

56% Merlot  
40% Cabernet Sauvignon  
4% Petit Verdot

**Degré :** 14.5°

**Rendement :**

45 hol/ha  
65% de 1<sup>er</sup> vin

**Les vendanges :**

Merlot : 1 au 10 octobre  
Cabernet Sauvignon : 12 au 20 octobre  
Petit Verdot : 18 octobre

Climat chaud et constant : millésime solaire. Conditions de vendange estivales, pour un raisin à maturité importante et à niveau d'alcool élevé. 2009 est un millésime gourmand, doté d'une puissance aromatique certaine.

**Mise en bouteille à la propriété :**

18 & 19 mai 2011  
83 500 bouteilles



**NOTES PRIMEURS :**

Wine Spectator : 89-92 - Jancis Robinson : 16 - Decanter : 16 - René Gabriel : 17

**NOTES / RÉCOMPENSES :**

- Wine Spectator (février 2012) : 92/100
- Decanter Asian Awards 2012 : médaille d'argent
- Vinalies nationales 2012 : prix d'excellence



[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