



CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN



CHATEAU BROWN

ROUGE

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

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

ÉLEVAGE :

- 100% de la production en barriques de chêne français : 1/3 neuves, 1/3 de 1 vin, 1/3 de 2 vins, 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 :

- 20 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

2011



Assemblage :

50% Merlot
45% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot

Degré : 13°

Rendement :

38 hl/ha
70% de 1^{er} vin

Les vendanges :

Merlot : 16 au 22 septembre
Cabernet Sauvignon : 26 septembre au 3 octobre
Petit Verdot : 23 septembre

Au rendement plus faible que la moyenne, le millésime 2011 en rouge de Brown se distingue par son expression intense et très mûre de cabernet-sauvignon, du fait de conditions quasi-estivales de vendanges offrant une concentration naturelle et une belle maturité à ce cépage. Couleur intense et niveau d'alcool classique bordelais sont les caractéristiques-clés du 2011.

Mise en bouteille à la propriété :

16 et 17 mai 2013
62 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Nez un peu fermé mais complexe. Il révèle des notes de fruits mûrs, avec des touches graphites, légèrement florales de type iris, le tout agrémenté d'un parfum de garrigue. En bouche, l'attaque est fraîche, le vin possède une réelle trame tannique, un bel équilibre où les tanins serrés laissent deviner un beau potentiel de garde.

RÉCOMPENSES :

Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge Mai 2014
Médaille d'Or aux Decanter World Wine Awards Mai 2014.

NOTES :

James Suckling : 90 (janvier 2014) • Wine Enthusiast : 92 (février 2014)
Wine Spectator : 90 (mars 2014) • Robert Parker : 89 (mai 2014)

NOTES PRIMEURS :

Wine Spectator : 90-93 • Jancis Robinson : 15.5 • René Gabriel : 17
RVF : 15-16 • Neil Martin : 88-90

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

