

LA POMMERAIE DE BROWN

SECOND VIN DU CHÂTEAU BROWN



Un nom que l'on ne doit pas au hasard

Le nom de notre second vin fait référence à une pommeraie d'un hectare qui a existé sur la propriété pendant plusieurs décennies, jusqu'au milieu des années 90, car la propriété était curieusement renommée pour la qualité de ses pommes. Arrachés en 1998, ces pommiers ont laissé leur place à de splendides vignes de Cabernet Sauvignon.

Le petit-frère du Château BROWN

Les mêmes soins sont apportés à l'élaboration du second vin, tant au niveau de la viticulture que de la vinification : vendanges manuelles, tri rigoureux des raisins, élevage en barriques de chêne français...

Une sélection parcellaire méticuleuse fait la différence : les vignes les plus jeunes ainsi que les lots issus de parcelles moins qualitatives que celles dédiées au 1^{er} vin le composent.

" Second vin du Château Brown, les raisins dédiés à ce cadet sont identifiés à la parcelle, cueillis comme leurs aînés à la main pour le plus grand respect du fruit. Une belle expression de la gourmandise... " - Jean-Christophe Mau, gérant du Château Brown.



POMMERAIE DE BROWN - ROUGE 2012

APPELLATION AOC PESSAC-LEOGNAN

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
- 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 cuves inox thermo-réglées

Élevage :

- 100% de la production en barriques de chêne français de 2 vins (chauffe moyenne), pendant 12 à 15 mois

Consultant :

- Stéphane Deroncourt

Sol :

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

Âge moyen des vignes :

- Jeunes vignes de 10-15 ans

Production du 2nd vin en 2012 :

- 45 hl/ha

Assemblage :

80% Cabernet Sauvignon
20% Merlot

Degré : 13°

Dates des vendanges :

Cabernet Sauvignon : 10 au 22 octobre
Merlot : 9 au 22 octobre

Mise en bouteille à la propriété :

13 mars 2014

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
PESSAC-LEOGNAN