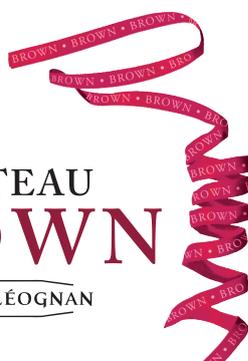


# CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN



## CHATEAU BROWN

### ROSÉ

Un rosé de « pressée » d'exception à Bordeaux, au caractère moderne



CHATEAU BROWN ROSÉ, produit pour la première année en 2012, est une combinaison élégante de son terroir de rouges (notamment cabernet-sauvignons) et de son expertise en vinification de blancs, en barriques de chêne français, avec un élevage sur lies fines. Réalisé avec le même soin que notre Grand Vin Blanc, notre Grand Vin Rosé est issu de nos plus beaux raisins, cueillis à la main, sur des terroirs frais, et obtenu en pressurage direct. Ce vin est l'expression de tout le savoir-faire et de la rigueur du CHATEAU BROWN. Son expression est gourmande et fruitée, sur une allonge veloutée, comme le sont les vins de la propriété, tant en rouge qu'en blanc.

**ASSEMBLAGE :** 45% Cabernet-Sauvignon - 45% Merlot - 10% Petit Verdot.

**RENDEMENT :** 41 hl/ha.

**DEGRÉ :** 13,5°.

**VENDANGES MANUELLES :** Sélection rigoureuse de raisins sur des parcelles identifiées, aux argiles moyennes et à l'âge moyen de 16 ans. Le ramassage en petites cagettes a lieu chaque année entre la fraîcheur et le pic de maturité.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Pressurage doux en grains ronds (presseur horizontal pneumatique), après éraflage et macération pelliculaire courte (4h).
- Débourage au froid (8°C) et fermentation alcoolique en petites cuves inox thermo-régulées.
- Élevage de 4 mois en barriques de 1 vin, avec léger bâtonnage des lies (bi-mensuel).  
Barriques de chêne français à chauffe blonde.

**APPELLATION :** Bordeaux rosé.

**MISE EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ :** 11 février 2015. Production de 2100 bouteilles.

**SUPERFICIE DU DOMAINE :** 29 ha (24,5 en rouge et 5,5 ha en blanc). Encépagement : 55% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot et 5% Petit Verdot et 70% Sauvignon, 30% Sémillon pour les blancs.

**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