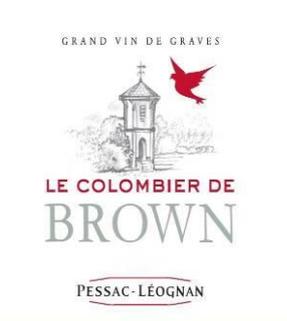


# LE COLOMBIER DE BROWN



## SECOND VIN DU CHATEAU BROWN



### Un nom que l'on ne doit pas au hasard

Le Colombier était, dans le passé, le signe de la richesse et de la noblesse des domaines agricoles. Ce bâtiment du XVIII<sup>e</sup> est le témoin de l'ancienneté et de la qualité du vignoble du Château Brown. En souvenir de ce passé prestigieux, Bernard Barthe, ancien propriétaire du domaine, a décidé de donner un deuxième nom aux vins provenant des plus jeunes vignes, au caractère plus fruité, plus léger et plus frais que les *vins de Garde* du château., plus nerveux aussi, pouvant être consommé plus rapidement.

### 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<sup>er</sup> 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.

## Le Colombier de BROWN - ROUGE

### AOC Pessac-Léognan

2012



#### Vendanges :

- 100% manuelles, en cagettes, avec tri sur pied
- Double tri au cuvier (grappes et baies), sur tables vibrantes

#### Vinification :

- En cuve 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/jour
- Macération post fermentaire à chaud (30°), jusqu'à l'écoulage
- Ecoulage après dégustation de chaque cuve. Pressurage avec pressoir vertical
- Fermentation malolactique en cuve inox thermo-régulées

#### Elevage :

- 50% de la production en barriques de chêne français de 2 vins, pendant 12 mois.

#### Sol :

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

#### Age moyen des vignes :

- Jeunes vignes de 10-15 ans

#### Production du 2<sup>nd</sup> vin en 2012 :

- 45hl/ha

#### Assemblage :

- 80% Cabernet Sauvignon
- 20% Merlot

#### Dates des vendanges :

- Cabernet Sauvignon : 10/10 au 22/10
- Merlot : 09/10 au 22/10

#### Mise en bouteille :

- Mars 2014

#### Degré :

- 13°

[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)(.56.87.87.34