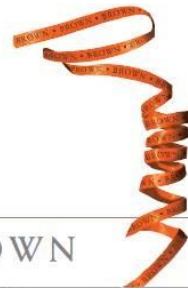
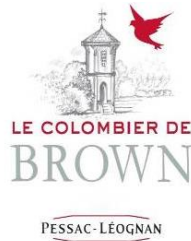


LE COLOMBIER DE BROWN



SECOND VIN DU CHÂTEAU 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^e 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 le nom du « Colombier de Brown » au second vin, au caractère plus fruité, plus léger et plus frais que notre grand vin.

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.

COLOMBIER DE BROWN - ROUGE 2015

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 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

Élevage :

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

Sol :

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

Âge moyen des vignes :

- 20 ans

Production du 2nd vin en 2015:

- 45 hl/ha / 27 000 bouteilles

Assemblage :

- 55% Cabernet Sauvignon
- 45% Merlot

Degré :

- 13,5°

Dates des vendanges :

- Merlot: du 21 septembre au 8 octobre 2015
- Cabernet Sauvignon: du 5 au 12 octobre 2015

Mise en bouteille à la propriété:

- Le 21 Avril 2017

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