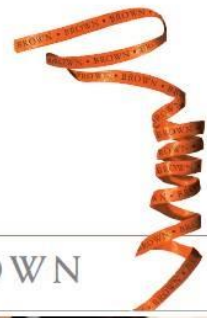


# LA POMMERAIE DE BROWN

SECOND VIN DU CHÂTEAU BROWN



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

Une pommeraie d'un hectare a existé sur la propriété pendant plusieurs décennies, jusqu'au milieu des années 90. La propriété était alors curieusement renommée pour la qualité de ses pommes. Arrachés en 1998, ces pommiers ont laissé leur place à de splendides vignes de Cabernet Sauvignon et aujourd'hui la « Pommeraie de Brown » n'existe plus qu'à travers le nom d'un de nos seconds vins, qui lui rend hommage...

## 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.

## POMMERAIE 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 2<sup>nd</sup> 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](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

CHATEAU  
**BROWN**  
PESSAC-LEOGNAN