

CHATEAU BROWN

PESSAC-LEOGNAN
GRAND VIN DE GRAVES



CHATEAU BROWN

ROUGE

SUPERFICIE : 23,5 hectares de vignes rouges
(domaine de 29 ha)

ENCÉPAGEMENT EN ROUGE :

55% Cabernet-Sauvignon
40% Merlot
5% Petit Verdot

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
- Pas de foulage
- 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 : un tiers en barriques de chêne français neuves, le reste en cuve inox

ÉLEVAGE :

- 100% de la production en barriques de chêne français : 1/3 neuves, 1/3 de 1 vin, 1/3 de 2 vins, pendant 12 à 15 mois

SOL :

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

AGE MOYEN DES VIGNES :

- 20 ans

RENDEMENT MOYEN EN ROUGE :

(moyenne décennale de production) :

- 41 hl/ha

SECONDS VINS :

- La Pommeraie de Brown
- Le Colombier de Brown

PROPRIÉTAIRES : Familles Mau et Dirkzwager

GÉRANT : Jean-Christophe Mau

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

ROUGE

2013

Assemblage du millésime :

52% Cabernet Sauvignon
46% Merlot
2% Petit Verdot

Degré d'alcool : 13% vol

Rendement du millésime :

34 hl/ha

Dates des vendanges :

Merlot : 2 au 7 octobre 2013
Cabernet Sauvignon : 8 au 16 octobre 2013
Petit Verdot : 15 octobre 2013

Le millésime 2013 de Brown rouge présente un niveau d'acidité élevé et une matière juteuse. L'expression aromatique de fruits fins et précis a été privilégiée au dépend d'un élevage trop long en barriques. Brown rouge 2013 est un millésime frais, fruité et équilibré.

Élevage en barrique :

10 mois

Mise en bouteille à la propriété :

9 avril 2015



DÉGUSTATION

Le bouquet est intense, de fines notes d'épices se mêlent à des notes de fruits frais, myrtilles, griottes. A l'aération des nuances torréfiées complètent le bouquet. L'attaque franche et délicate, annonce un vin savoureux où les tanins longilignes, d'un beau classicisme, se déploient peu à peu. Le milieu de bouche est savoureux.

RÉCOMPENSES :

IWC 2018 : 93 points, Médaille d'Argent - *Des notes de mûre et d'épices. Élégant, belle longueur avec des tanins souples.*

NOTES PRIMEURS :

Wine Spectator : 86-89 *De jolies notes florales, de prune et de framboise se mêlent ici, avec des épices douces en finale. Ce vin montre une bonne fraîcheur.*

Jancis Robinson : 16.5 • René Gabriel : 16
RVF : 14-14,5 • JM Quarin : 14,75-15

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

