

# CHATEAU BROWN

PESSAC-LEOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES



## CHATEAU BROWN

### ROUGE

**SUPERFICIE :** 26 hectares de vignes rouges  
(sur un domaine de 31 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 presseoir vertical JLB
- Fermentation malolactique : en cuve inox

**ÉLEVAGE :**

- 100% de la production en barriques de chêne français : 40% neuves, 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 :**

- 22 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](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

ROUGE

2014

### Assemblage du millésime :

55% Cabernet Sauvignon  
42% Merlot  
3% Petit Verdot

### Degré d'alcool : 13% vol

### Rendement du millésime :

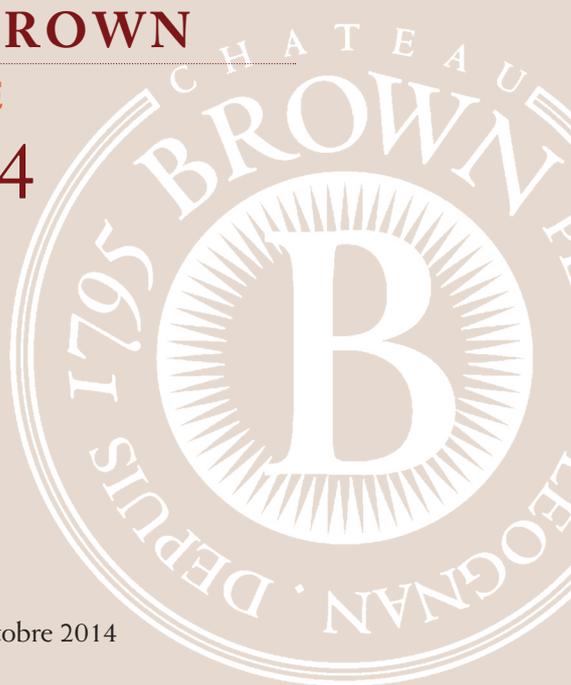
41 hl/ha

### Dates des vendanges :

Merlot : 1<sup>er</sup> au 7 octobre 2014  
Cabernet Sauvignon : 8 au 20 octobre 2014  
Petit Verdot : 15 octobre 2014

### Mise en bouteille à la propriété :

18 avril 2016



## DÉGUSTATION

Une belle couleur intense avec un joli brillant caractérise la robe du 2014. Le 1<sup>er</sup> nez est discret avec des notes de fumées subtiles, typiques des Cabernets Sauvignon sur graves. Après agitation des notes de griottes et de cassis apparaissent. En bouche, l'attaque est souple et séduisante. Le milieu de bouche est plein et les tanins bien présents sans être trop accrocheurs. Très belle longueur en bouche, ce 2014 est puissant et riche. Le potentiel de garde est prometteur, plus ou moins 15 ans. À déguster après décantation sur une viande rouge grillée.

## RÉCOMPENSES :

Médaille de Bronze à l'International Wine Challenge 2017

Wine Spectator - James Molesworth : 92

James Suckling : 91 • Wine Advocate - Neal Martin : 91

## NOTES PRIMEURS :

Wine Spectator : 90-93 • Jancis Robinson : 15,5 • RVF : 14,5 -15,5

JM Quarin : 15,5 • Decanter : 16,75 • Wine Enthusiast : 91

[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

