

# 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 pressoir 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) :  
42 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

2015

### Assemblage du millésime :

55% Cabernet Sauvignon  
43% Merlot  
2% Petit Verdot

### Degré d'alcool : 14% vol

### Rendement du millésime :

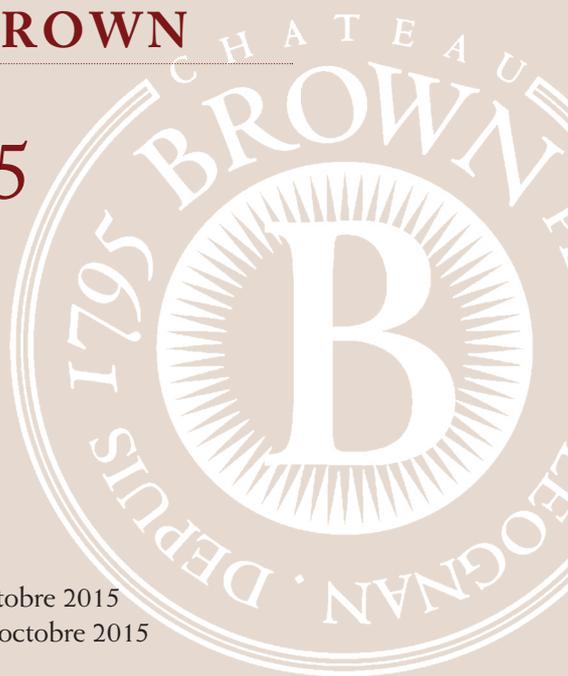
45 hl/ha

### Dates des vendanges :

Merlot : du 21 septembre au 8 octobre 2015  
Cabernet Sauvignon : du 5 au 12 octobre 2015  
Petit Verdot : le 5 octobre 2015

### Mis en bouteille à la propriété :

9 mai 2017



## DÉGUSTATION

« Ce Château Brown 2015 possède une éclatante robe rubis. Ce vin aux arômes de fruits mûrs, comme la cerise noire ou la prune, développe des notes de cassis évoquant les étés chauds et secs de Pessac avant les chutes de pluie de fin juillet. En bouche, ce vin dévoile des épices tantôt douces tantôt piquantes, telles que le poivre blanc, soulignées par un soupçon de cannelle. Ce Pessac rouge possède des tanins très structurés et des notes boisées. C'est un vin massif et généreux avec un potentiel de garde très prometteur pouvant aller jusqu'à 20 ans. »

Kay Man, chef sommelier.

## RÉCOMPENSES :

James Suckling : 93/100 • Wine Spectator : 91/100

IWC 2018 : 91 points, Médaille d'Argent

Guide Hachette des vins 2019 : Coup de Coeur 2 étoiles

Decanter DWWA 2018 : Médaille d'Argent • IWSC 2018 : Médaille d'Argent

## NOTES PRIMEURS :

James Suckling : 92-93 • Decanter : 92 • Wine Enthusiast : 90-92

Neal Martin : 90-92 • Wine Spectator : 88-91 • Jancis Robinson : 17 • RVF : 16-17

[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

