

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

VITICULTURE ÉCO-RESPONSABLE :

Exploitation de Haute Valeur Environnementale niveau 3 et démarche SME

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

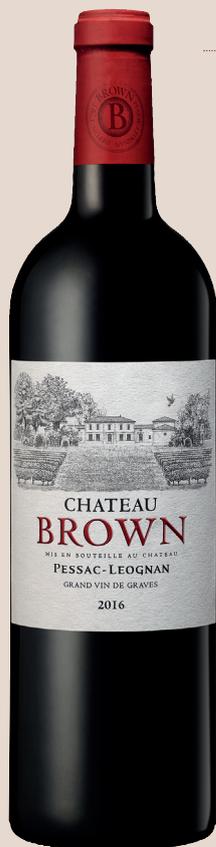
PROPRIÉTAIRES : Familles Mau et Dirkzwager

GÉRANT : Jean-Christophe Mau

www.chateau-brown.com

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

2016

Assemblage du millésime :

32% Cabernet Sauvignon
65% Merlot
3% Petit Verdot

Degré d'alcool : 14,5% vol

Rendement du millésime :

44 hl/ha

Dates des vendanges :

Merlot : du 4 au 12 octobre 2016
Cabernet Sauvignon : du 12 au 22 octobre 2016
Petit Verdot : le 5 octobre 2016

Mis en bouteille à la propriété :

2 mai 2018



DÉGUSTATION

« Gourmand, voilà un adjectif qui qualifie à l'idéal le profil du Château Brown Rouge 2016. Un millésime lumineux qui rend lisible la dégustation des Cabernets - Merlot des Graves de Bordeaux. Cette vendange associe l'aspect galbé du 2015 et la profondeur du 2014.

On apprécie sa personnalité à l'ouverture, délivrant toute son énergie fruitière, le cassis, la mûre en confiture mais aussi son caractère assagi après une transition en carafe. Le fruit donne alors le relais aux épices et aux notes sauvages des Cabernets. L'allonge en bouche et le grain tannique de fin de bouche prédit un grand avenir à cette divine bouteille.

À table, privilégiez le juteux d'une viande et la fraîcheur végétale d'un légume de saison : Bœuf de Bazas Grillé, jeune légume du Gers, condiment mûres et beignets ciboulail. Recette signée Jérôme Schilling, Chef de Cuisine de L'hôtel -Restaurant Lalique du Château Lafaurie Peyraguey.»

Adrien Cascio, Chef Sommelier, octobre 2018

RÉCOMPENSES :

James Suckling : 92 • Wine Spectator : 92 • Wine Enthusiast : 94
IWC 2019 : 91 points, Médaille d'Argent
IWSC 2019 : Médaille d'argent, Blended Red - Merlot Dominated
Guide Hachette des vins 2020 : Coup de Coeur 2 étoiles

NOTES PRIMEURS :

James Suckling : 90-91 • Decanter : 92 • Wine Enthusiast : 93-95
Wine Spectator : 92-95 • Jancis Robinson : 17 • RVF : 15,5-16,5

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

