



# LE COLOMBIER DE BROWN



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

Le Colombier de BROWN fait référence à un beau pigeonier en pierre situé dans le parc, face à la chartreuse. Le Colombier était, dans le passé, le signe de la richesse et de la noblesse des domaines agricoles. Ce bâtiment datant du 18<sup>ème</sup> siècle est le témoin de l'ancienneté et de la qualité du vignoble du Château Brown. En souvenir de ce passé prestigieux, le nom du « Colombier de Brown » a été donné au second vin.

## Le petit-frère du Château BROWN

Les mêmes soins sont apportés à l'élaboration de ce Second Vin, tant au niveau de la viticulture que de la vinification. Le Second Vin est issu des plus jeunes vignes du domaine. Les raisins sont cueillis à la main pour le plus grand respect du fruit. Une association de fûts de chêne et de cuves pendant l'élevage permet ensuite de préserver ce fruité éclatant. Le Colombier de Brown est vin de plaisir et de gourmandise! Une initiation au grand vin.

## LE COLOMBIER DE BROWN - ROUGE 2019

### APPELLATION AOC PESSAC-LEOGNAN



#### **Vendanges:**

- 100% manuelles, en cagettes, avec tri sur pied
- Double tri au cuvier (grappes et baies), sur tables vibrantes et tri optique.

#### **Vinification :**

- En cuve inox de 100hl thermo régulées
- Macération pré-fermentaire à froid à 8°
- 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 :**

- ¼ de la production en barriques de chêne français de 1 vin et ¾ en cuves, pendant 10 mois

#### **Sol :**

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

#### **Âge moyen des vignes :**

- 15 ans

#### **Rendement du millésime 2019:**

- 42 hl/ha

#### **Assemblage :**

- 79% Merlot
- 21% Cabernet Sauvignon

#### **Degré :**

- 14,5°

#### **Dates des vendanges :**

- Merlot: du 19 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2019
- Cabernet Sauvignon: du 7 au 14 octobre 2019

#### **Mise en bouteille à la propriété:**

- Le 25 et 26 février 2021

« Très belle couleur pourpre, bien dense.

Après aération des arômes de fruits rouges se dégagent avec un léger fumé discret. L'attaque est généreuse et pleine. Le milieu de bouche est charnu avec un alcool présent.

La finale est longue et structurée avec des tanins puissants.

Belle longueur en bouche qui laisse entrevoir un grand potentiel de garde. »

- Jean-Christophe Mau