

*Terre*  
DU CHATEAU  
**BROWN**  
PESSAC - LÉOGNAN

### L'EMPREINTE D'UN LIEU

Imaginez un écrin de nature en ville, aux portes de Bordeaux, où se mêlent vignes, forêts, prairies fleuries, jardins et verger. Un lieu où chaque parcelle de terre est chérie et cultivée avec soin et où la biodiversité est reine. Bienvenue dans l'univers de "Terre" du Château Brown, un vin qui incarne l'âme du lieu.

### UN VIN DANS L'AIR DU TEMPS

Dans un monde où les tendances de consommation évoluent, "Terre" fait le pari de répondre aux nouvelles aspirations des amateurs de vin. En quête de vins fruités, moins boisés et pouvant être appréciés dès leur jeunesse, les dégustateurs trouveront en "Terre" du Château Brown une réponse à leurs désirs. Ici, pas de chichis : la simple promesse d'une expérience gustative immédiate et gourmande.

### L'EXPRESSION PURE D'UN TERROIR

Né du terroir singulier du Château Brown, au cœur de l'appellation Pessac-Léognan, ce vin tire sa richesse de parcelles sélectionnées pour leur expression aromatique unique. La magie opère quand la nature et notre savoir-faire se rencontrent pour créer un vin surprenant.

### CULTIVER LA DIFFÉRENCE

Pas de barriques ici. On opte pour un élevage court en cuves et en amphores. Cette innovation permet de sublimer l'expression naturelle de nos raisins, sans maquillage, ni artifice. Composé majoritairement de Merlot, "Terre" du Château Brown offre un fruité intense, un croquant et une rondeur très agréable. Le but : Faire danser vos papilles avec douceur et délicatesse.

Un vin de plaisir pour des moments de plaisir, tout simplement.

Jean-Christophe MAU



Terre  
DU CHATEAU  
**BROWN**  
PESSAC - LÉOGNAN

Assemblage	60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon
Degré d'alcool	14,5 % vol.
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	100% Manuelles Sélection parcellaire Tri sur pied et tri optique au cuvier
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées Pas de foulage, ni de pigeage Remontage en petit volume 2 fois par jour Macération post fermentaire à chaud (30°) Pressurage doux avec pressoir vertical JLB Fermentation malolactique en cuves
Elevage	30% en amphores 70% en cuves pendant 8 mois Par lots séparés jusqu'à assemblage final
Mise en bouteille à la propriété	27 Août 2024
Numéro de lot	L23TBI
Gencod bouteille	3 760 208 653 992



### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

“Terre” du Château Brown se présente avec une robe profonde, révélant immédiatement sa richesse.

Au nez, les arômes fruités explosent, marqués par la prédominance du Merlot. On y retrouve des notes généreuses de fruits rouges tels que la cerise, la fraise, mêlées à des nuances de fruits des bois comme la mûre et le cassis.

La bouche est intense et gourmande sur des notes de fruits frais, pleins et croquants. L'équilibre est parfait, avec des tannins soyeux qui apportent une structure élégante sans jamais dominer le fruité éclatant du vin. Ce vin charme par sa rondeur et sa délicatesse.

Jean-Christophe Mau - Août 2024

[www.chateau-brown.com](http://www.chateau-brown.com)

Allée John Lewis Brown, 33850 Léognan - France  
Tel. : +33(0)5.56.87.08.10 - Mail : [contact@chateau-brown.com](mailto:contact@chateau-brown.com)

Pour plus d'informations cliquez-ici

