

# CHATEAU BROWN

## ROUGE 2022

### Assemblage du millésime:

50% Cabernet Sauvignon

50% Merlot

**Degré d'alcool:** 14,58 % vol

**AT :** 3,2

**PH :** 3,73

### Rendement du millésime:

29 hl/ha

### Dates des vendanges :

**Merlot :** du 9 septembre au 16 septembre 2022

**Cabernet Sauvignon :** du 26 septembre au 30 septembre 2022

**Petit Verdot :** le 16 septembre 2022



## DÉGUSTATION

« Un nez raffiné aux fruits rouges très mûrs, une couleur très soutenue, très jolie bouche avec des tannins présents et soyeux. Une très belle longueur en bouche, beaucoup de générosité et de richesse, une texture dense et une finale dynamique et épicée. La maturité des équilibres favorise la prise du bois qui le digère très bien. Grâce à sa très belle maturité, ce vin présente un remarquable potentiel de garde. »

Jean Christophe Mau, Avril 2023

## NOTES PRIMEURS :

- James Suckling : 93-94
- Beckusator- Yves Beck: 91-93
- Jane Anson : 93
- Terre de vins: 92

# 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 :**

53% Cabernet Sauvignon  
45% Merlot  
2% Petit Verdot

**VENDANGES :**

- 100% manuelles, en cagettes, avec tri sur pied
- Au cuvier, tri sélectif rigoureux grâce au tri optique

**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 :**

15 ans

**RENDEMENT MOYEN EN ROUGE :**

(moyenne décennale de production) :  
38 hl/ha

**SECONDS VINS :**

- La Pommeraie de Brown
- Le Colombier de Brown

**PROPRIÉTAIRES :** Familles Mau et Dirkzwager

**GÉRANT :** Jean-Christophe Mau

