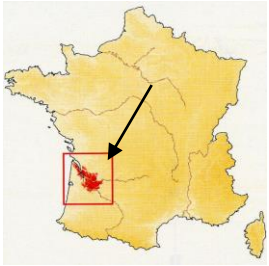
L'Antre Deux Verres
09 86 69 56 36
www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Pessac Léognan
Château Brown
Producteur : Famille Mau et Dirwager
http://www.chateau-brown.com/

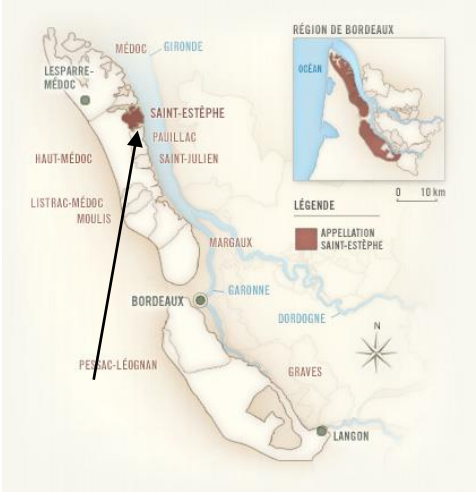


Région
Bordelais
Sous région
Graves

Situation géographique

Millésime

Note :



Principaux cépages

55 % cabernet sauvignon
40 % Merlot
5 % Petit Verdot

Terroir

Graves et argilo calcaire

Climat

Océanique

Observations

□ A.O.C. depuis 1987.
□ Existe en blanc (15 000 Hl et rouge (67 000 Hl).
□ Superficie du vignoble 1 565 Ha pour une production de 82 000 Hl soit un rendement moyen de 52 Hl/Ha.
□ 75 % de l'appellation est exportée.
□ 5ème génération de vignerons.
□ Superficie du domaine 26 Ha.
□ Rendement moyen du domaine de 40 Hl/Ha.
□ Age moyen de la vigne de 15 ans.
□ Les seconds vins du château sont La Pommeraie de Brown et le Colombier de Brown.
□ Potentiel de garde de 10 à 20 ans.
□ Température de service 18°. A carafer.

Examen visuel :
■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

Examen olfactif :
■ Intensité :
■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant □ Déplaisant □
■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■	Viandes blanches	■
Charcuteries	■	Viandes rouges	■
Poissons	□	Fromages doux	■
Fruits de Mer	□	Fromages forts	■
Gibiers	■	Desserts chocolat	■

Originalité

Il accompagne avec bonheur des plats culinaires hauts en goût comme le gibier, les viandes rouges en sauce ou une entrecôte à la "roste" (grillée aux sarments).

Remarque : L'appellation Pessac Léognan compte 16 crus classés et un seul en premier cru (Chateau Haut Brion).
L'histoire de BROWN est quasi-millénaire, puisque l'on retrouve des traces de vignes datant du 12ème siècle. Il doit son nom à un riche négociant en vins écossais, John Lewis Brown, établi à Bordeaux peu après la révolution, en 1795. Egalement à l'origine de la construction du Château Cantenac-Brown (Margaux), J.L. Brown est connu pour mener un train de vie fastueux, avec ses nombreuses réceptions dans le Médoc. Dès 1884, le Château Brown est consacré en remportant une médaille d'or à l'Exposition Universelle d'Amsterdam aux côtés de Château Mouton, Leoville-Poyferré, Pontet Canet… Puis, au fil des décennies, les propriétaires se succèdent et le domaine oscille entre gloire et oubli jusqu'aux années 30. Il faut attendre la fin du 20ème siècle pour que le Château Brown regagne ses lettres de noblesse. Se faire un nom au sein de l'appellation Pessac-Léognan, et plus largement au sein des crus prestigieux du bordelais était l'ambition de la famille Mau, dès le rachat de la propriété fin 2004, en association avec un businessman hollandais, Cees Dirkzwager.
Vendanges manuelles en cagette avec tri sur pied puis double tri au cuvier sur tables vibrantes. Vinification en cuve inox de 100 Hl, pas de foulage. Macération pré fermentaire à froid entre 3 à 5 jours. Fermentation alcoolique avec remonatge 3 fois par jour. Fermentation malolactique en cuve. Elevage en barriques de chene franais (40 % de neuves pendant 12 à 15 mois.