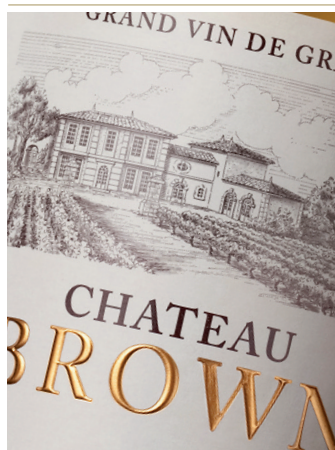
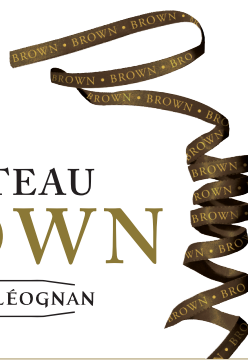


CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN



CHATEAU BROWN

BLANC

SUPERFICIE : 5,5 ha (domaine de 29ha)

ENCÉPAGEMENT DE LA PROPRIÉTÉ :

70% Sauvignon Blanc
30% Sémillon

VENDANGES :

- 100% manuelles, avec tri sélectif à la vigne et mise en cagettes pour éviter tout risque d'oxydation

VINIFICATION :

- Pressurage doux en grains ronds, avec inertage (presseur horizontal pneumatique)
- Débourage au froid (8°C) en petites cuves inox thermo-régulées
- Fermentation alcoolique à 16.5° en fûts (50% neufs - 50% de 1 vin)

ÉLEVAGE :

- Sur lies fines avec bâtonnage (2 fois par semaine), durant 8 mois.
Barriques de chêne français à chauffe moyenne.

SOL :

- Sol argilo-calcaire et graves fines sur sous-sol argilo-calcaire
- Gestion parcellaire et système intégré de drainage des vignes

AGE MOYEN DES VIGNES :

- 19 ans

RENDEMENT MOYEN DU 1^{ER} VIN

(moyenne décennale de production) :

- 39 hl/ha / 20 000 bouteilles

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

BLANC

2013

Assemblage :

51% Sauvignon Blanc
49% Sémillon

Degré : 13.5°

Rendement :

38 hl/ha
100% de 1^{er} vin

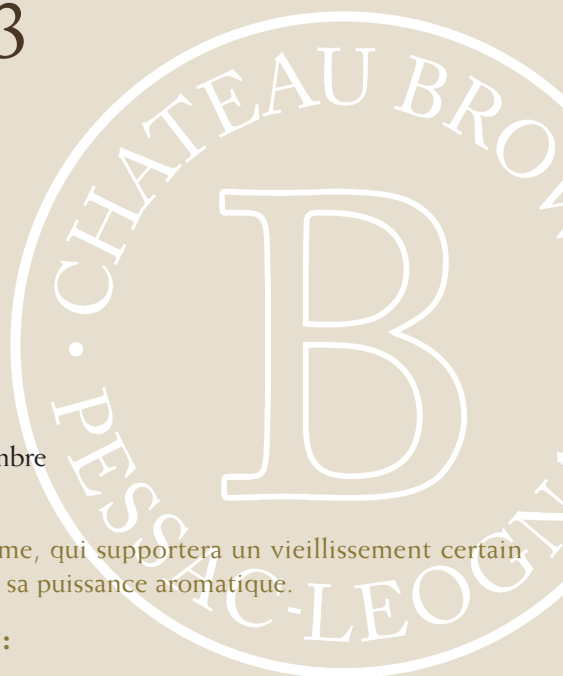
Les vendanges :

Sauvignon Blanc : 23 au 26 septembre
Sémillon : 17 au 20 septembre

Un joli vin se suffisant à lui-même, qui supportera un vieillissement certain compte tenu de son acidité et de sa puissance aromatique.

Mise en bouteille à la propriété :

29 août 2014
17 300 bouteilles



DÉGUSTATION

Robe or jaune franc, brillante, d'une belle luminosité.

L'arôme est puissant avec ses effluves d'agrumes déclinant tour à tour le pomelo, la bergamote et la mandarine. La mangue et le maracuja ne sont pas en reste, délicatement soulignés par les nuances liées à l'élevage sous-bois, la vanille, les épices fraîches comme la cardamome, les arômes végétaux s'invitant également avec le genêt et la menthe fraîche.

En bouche, la fraîcheur domine mais l'attaque est puissante et ronde, les arômes de torréfaction viennent s'harmoniser à la palette aromatique fruitée, une pointe perlante de gaz carbonique devance la vivacité caractéristique du millésime et la finale très longue, s'installe entre douceur chaleureuse et fraîcheur acidulée.

RÉCOMPENSES :

Médaille d'Or à l'International Wine Challenge (IWC) 2015 - WHITE CHAMPION

French White Trophy / International Sauvignon Semillon Trophy

93/100 Wine Spectator (mars 2015)

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2015

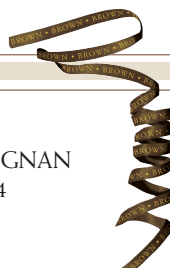
Médaille d'Argent aux Vinalies internationales 2015

Médaille d'Or Decanter WW Awards 2015 - INTERNATIONAL TROPHY "best white blend over £15"

NOTES PRIMEURS:

Wine Spectator : 90-93 • Jancis Robinson : 16,5

RVF : 14-14,5 • Decanter : 15,75



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