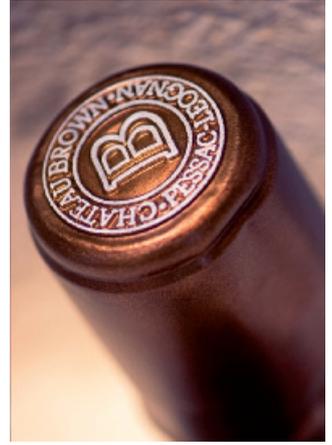
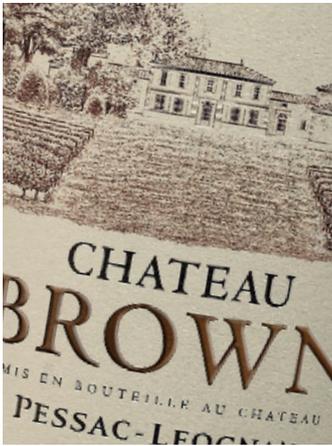




# CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN  
GRAND VIN DE GRAVES



## CHATEAU BROWN

### BLANC

**SUPERFICIE :** 5 hectares (domaine de 31ha)

**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)
- Débourbage au froid (8°C) en petites cuves inox thermo-régulées
- Fermentation alcoolique à 16.5° en fûts (50% neufs et 50% de un vin)

**ÉLEVAGE :**

100% de la production en barriques de chêne français à chauffe moyenne (50% neuves et 50% de un vin) pendant 8 mois, élevage sur lies fines avec bâtonnage (2 fois par semaine).

**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 :**

20 ans

**RENDEMENT MOYEN DU 1<sup>ER</sup> 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

**OENOLOGUE CONSULTANT :** Philippe Dulong

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

2016

**Assemblage :**

80% Sauvignon Blanc  
20% Sémillon

**Degré : 13.5**

**Rendement :**

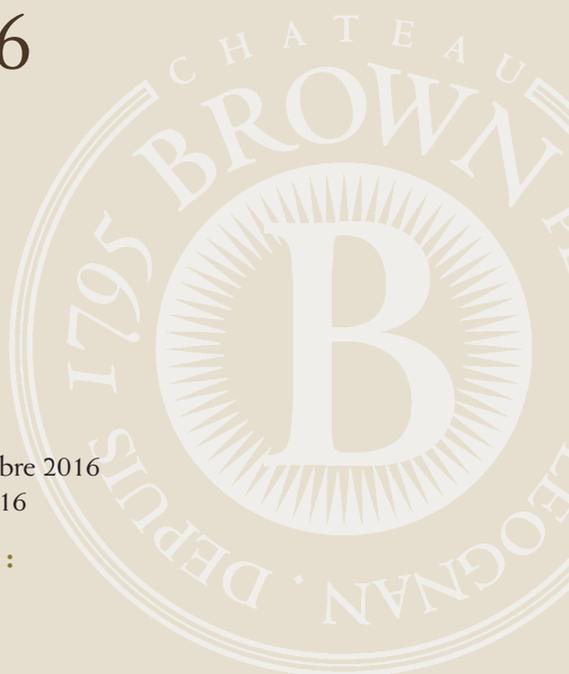
49 hl/ha  
69% de 1<sup>er</sup> vin

**Les vendanges :**

Sauvignon Blanc : 8 au 14 septembre 2016  
Sémillon : 14 au 26 septembre 2016

**Mise en bouteille à la propriété :**

31 août 2017  
22 350 bouteilles



## DÉGUSTATION :

« Dès l'ouverture, le nez dévoile un éventail aromatique précis et complet. Le fruité suggère l'exotisme, une mangue à maturité, le kumquat subtilement vanillé. Les sensations en bouche sont d'un parfait équilibre, une acidité franche et acidulée passe le relais à une finale salivante toute en relief. Les subtiles tonalités de tilleul et de baie de genièvre donneront le « LA » aux mets joueurs sur le registre du contraste et de l'élégance. Nous rencontrons donc un millésime tout à fait abouti, la signature du château Brown souligne un boisé pointilleux et respectueux de l'expression de son terroir. Avec ce vin je recommande des Noix de Saint-Jacques. » **Adrien Cascio, chef sommelier.**

## RÉCOMPENSES :

Wine Spectator : 93/100 • Guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile  
• IWC 2018 : 96 points, Médaille d'Or, Bordeaux White Trophy  
Decanter DWWA 2018 : Médaille d'Argent • IWSC 2018 : Médaille d'Or  
• The Global Sauvignon Blanc Masters 2017: Médaille d'Or

## NOTES PRIMEURS:

Wine Spectator : 90-93 • James Suckling : 92-93  
RVF : 16-17 • Decanter : 90 • Wine Enthusiast : 91-93

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

