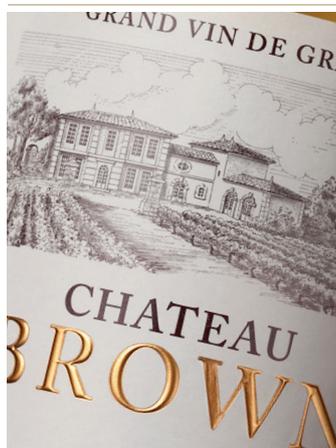
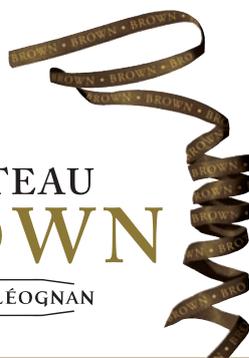


CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN



CHATEAU BROWN

BLANC

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

ENCÉPAGEMENT :

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), en barriques dont 50% neuves, durant 8 mois. Barriques de chêne français à chauffe blonde.

ŒNOLOGUE CONSULTANT :

- Philippe Dulong

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

2011

Assemblage :

70% Sauvignon Blanc
30% Sémillon

Degré : 13°

Rendement :

37 hol/ha
86% de 1^{er} vin

Les vendanges :

Sauvignon Blanc : 24 août
Sémillon : 31 août

Le plus faible rendement depuis 2008, fraîcheur estivale favorable aux blancs, belle acidité et aromatique intense.

Mise en bouteille à la propriété :

28 août 2012
13 680 bouteilles



RÉCOMPENSES :

Médaille d'Argent au Concours Sommelier Wine Awards à Londres - Mai 2014

NOTES PRIMEURS :

Wine Spectator : 92-95 - Jancis Robinson : 16.5
James Suckling : 90-92 - René Gabriel : 16



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