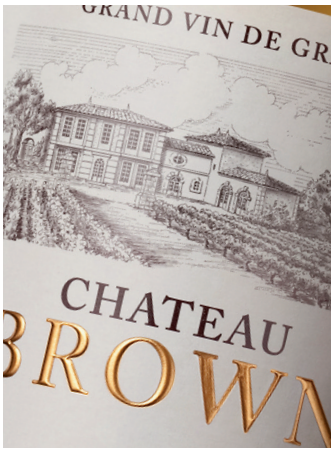
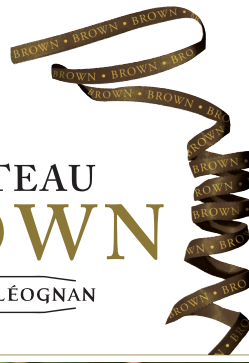


CHATEAU BROWN

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

2012

Assemblage :

64% Sauvignon Blanc
36% Sémillon

Degré : 13.5°

Rendement :

38 hl/ha
76% de 1^{er} vin

Les vendanges :

Sauvignon Blanc : 11 au 13 septembre
Sémillon : 17 au 25 septembre

Mise en bouteille à la propriété :

2 septembre 2013
19 230 bouteilles



DÉGUSTATION

Belle transparence d'une délicate parure or jaune pâle.

D'emblée la fraîcheur s'installe, on entre dans la boutique du fleuriste titillé par des effluves florales et végétales fraîches.

L'agitation nous entraîne au Sud avec une palette fruitée allant du pamplemousse au fruit de la passion tout en passant par la mandarine mais nous apporte aussi une touche épicée de cardamome et une nuance caramel.

L'équilibre entre chaleur de l'alcool, acidité et fraîcheur aromatique nous invite avec insistance à poursuivre la dégustation pour profiter longuement de la matière puissante de ce vin qui saura accompagner l'heureux dégustateur tout au long de l'apéritif mais aussi sur les crustacés grillés ou les poissons nobles cuisinés

RÉCOMPENSES :

Médaille d'Or aux Vinalies Internationales 2014 à Paris

Médaille d'Or à l'International Wine Challenge - Mai 2014

"Grand Prix d'Excellence" aux Vinalies Nationales - Mai 2014

Coup de cœur 2 étoiles au Guide Hachette 2015

NOTES :

Wine Enthusiast : 92 en mars 2014

Wine Spectator : 92 en avril 2014

Decanter : 90+ en juin 2014

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

