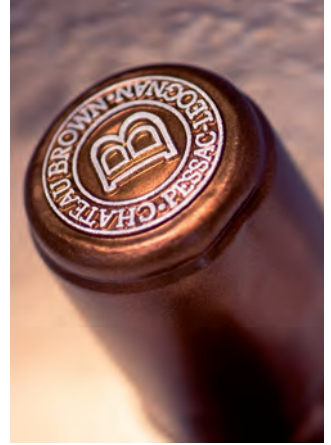
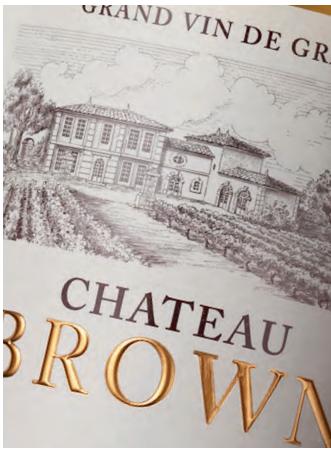


CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN



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)
- 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 :

- 20 ans

RENDEMENT MOYEN DU 1^{ER} VIN

(moyenne décennale de production) :

- 39 hl/ha / 20 000 bouteilles

SECONDS VINS :

- La Pommeraie de Brown

PROPRIÉTAIRES : Familles Mau et Dirkzwager

GÉRANT : Jean-Christophe Mau

OENOLOGUE CONSULTANT : Philippe Dulong

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

2015

Assemblage :

65% Sauvignon Blanc
35% Sémillon

Degré : 13.5°

Rendement :

38 hl/ha
88% de 1^{er} vin

Les vendanges :

Sauvignon Blanc : 1er au 7 septembre 2015
Sémillon : 3 au 7 septembre 2015

Mise en bouteille à la propriété :

29 août 2016
18 600 bouteilles



DÉGUSTATION :

Le nez révèle une belle complexité aromatique où aux notes d'agrumes, viennent s'ajouter de superbes effluves épicés, poivrés, ainsi qu'une nuance minérale très nette.
Au palais, on retrouve les caractéristiques dominantes du millésime 2015 avec une puissance, une onctuosité, un gras quasi sensuel, une impression aromatique encore en devenir.
Voici un vin que le vieillissement n'effraiera pas et qui saura se marier avec beaucoup de mets différents.

RÉCOMPENSES :

Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2017
Master au Global Sauvignon Blanc Masters 2017 par le Drinks Business Magazine
Wine Spectator, James Molesworth : 92 points

NOTES PRIMEURS:

Wine Spectator: 91-94 • Neal Martin: 91-93
Jancis Robinson: 16,5 • James Suckling : 91-92
Decanter: 90

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

