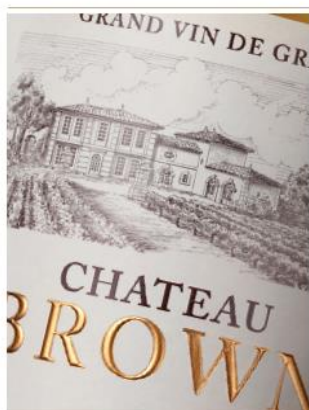
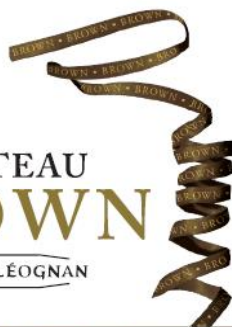


CHATEAU BROWN

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

2014



Assemblage :

70% Sauvignon
30% Sémillon

Degrés :

13.5°

Rendement :

38hl/ha
87% de 1^{er} vin

Les vendanges :

Sauvignon blanc : 11/09/2014 – 15/09/2014

Sémillon : 09/09/2014 – 16/09/2014

Quantité produite et mise en bouteille :

17 100 bouteilles

24 août 2015

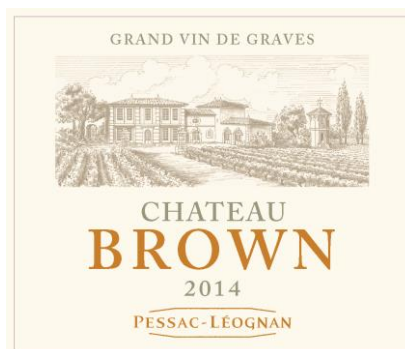
RECOMPENSES :

Coup de Cœur 2* au Guide Hachette des Vins 2017

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2016

NOTES PRIMEURS :

Wine Spectator: 89-92 • Jancis Robinson: 16.5 • RVF: 14-14.5 • Decanter: 16,75



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