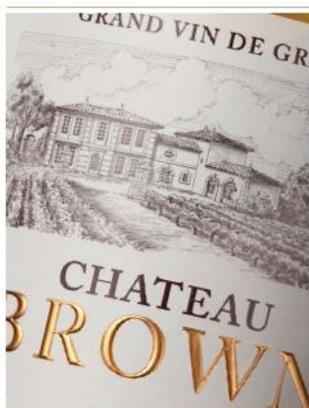
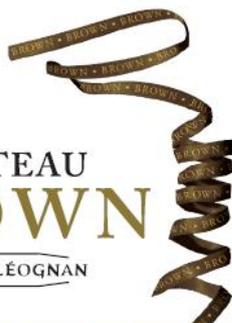


# CHATEAU BROWN

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<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

[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

2014



**Assemblage :**

70% Sauvignon  
30% Sémillon

**Degrés :**

13.5°

**Rendement :**

38hl/ha  
87% de 1<sup>er</sup> 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

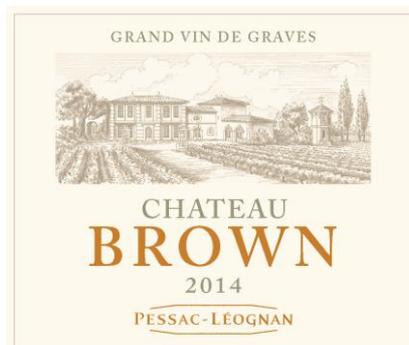
## RECOMPENSES :

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](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