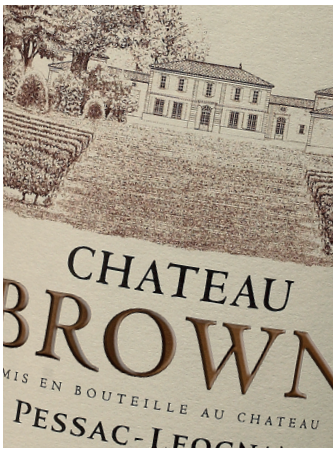
CHATEAU
BROWN
PESSAC-LEOGNAN
GRAND VIN DE GRAVES



CHATEAU BROWN

BLANC

SUPERFICIE : 5 hectares (domaine de 31ha)

ENCÉPAGEMENT EN BLANC :
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 (pressoir horizontal pneumatique)
- Débourbage au froid (8°C) en petites cuves inox thermo-régulées
- Fermentation alcoolique à 16.5° en fûts (50% neufs et 50% de un vin)

ÉLEVAGE :
100% de la production en barriques de chêne français à chauffe moyenne (50% neuves et 50% de un vin) pendant 8 mois, élévage sur lies fines avec bâtonnage (2 fois par semaine).

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 EN BLANC :
(moyenne décennale de production)
37 hl/ha

SECONDS VINS :
- La Pommeraie de Brown
- Le Colombier 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

2016

Assemblage du millésime :
80% Sauvignon Blanc
20% Sémillon

Degré d'alcool : 13.5% vol

Rendement du millésime:
49 hl/ha

Dates de vendanges :
Sauvignon Blanc : 8 au 14 septembre 2016
Sémillon : 14 au 26 septembre 2016

Mise en bouteille à la propriété :
31 août 2017

DÉGUSTATION :

« Dès l'ouverture, le nez dévoile un éventail aromatique précis et complet. Le fruité suggère l'exotisme, une mangue à maturité, le kumquat subtilement vanillé. Les sensations en bouche sont d'un parfait équilibre, une acidité franche et acidulée passe le relais à une finale salivante toute en relief. Les subtiles tonalités de tilleul et de baie de genièvre donneront le « LA » aux mets joueurs sur le registre du contraste et de l'élégance. Nous rencontrons donc un millésime tout à fait abouti, la signature du château Brown souligne un boisé pointilleux et respectueux de l'expression de son terroir. Avec ce vin je recommande des Noix de Saint-Jacques. » **Adrien Cascio, chef sommelier**.

RÉCOMPENSES :

Wine Spectator : 93/100 • Guide Hachette des vins 2019 : 1 étoile
• IWC 2018 : 96 points, Médaille d'Or, Bordeaux White Trophy
Decanter DWWA 2018 : Médaille d'Argent • IWSC 2018 : Médaille d'Or
• The Global Sauvignon Blanc Masters 2017: Médaille d'Or

NOTES PRIMEURS:

Wine Spectator : 90-93 • James Suckling : 92-93
RVF : 16-17 • Decanter : 90 • Wine Enthusiast : 91-93

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