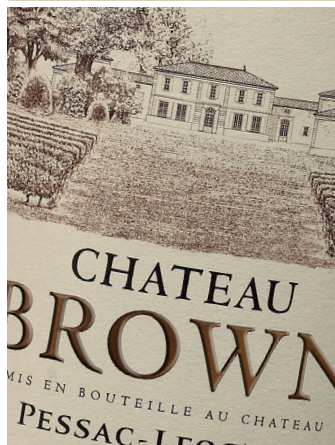
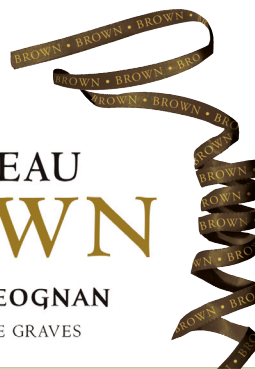


CHATEAU BROWN

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 (presseur 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, élevage 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

VITICULTURE ÉCO-RESPONSABLE :

Exploitation de Haute Valeur Environnementale niveau 3 et démarche SME

AGE MOYEN DES VIGNES :

20 ans

RENDEMENT MOYEN EN BLANC :

(moyenne décennale de production)
35 hl/ha

SECOND VIN :

La Pommeraie de Brown

PROPRIÉTAIRES : Familles Mau et Dirkzwager

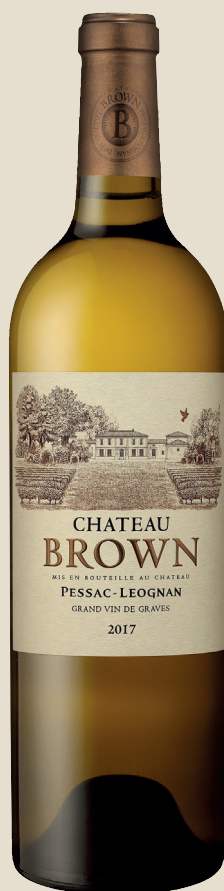
GÉRANT : Jean-Christophe Mau

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

2017

Assemblage du millésime :

74% Sauvignon Blanc
26% Sémillon

Degré d'alcool : 14% vol

Rendement du millésime :

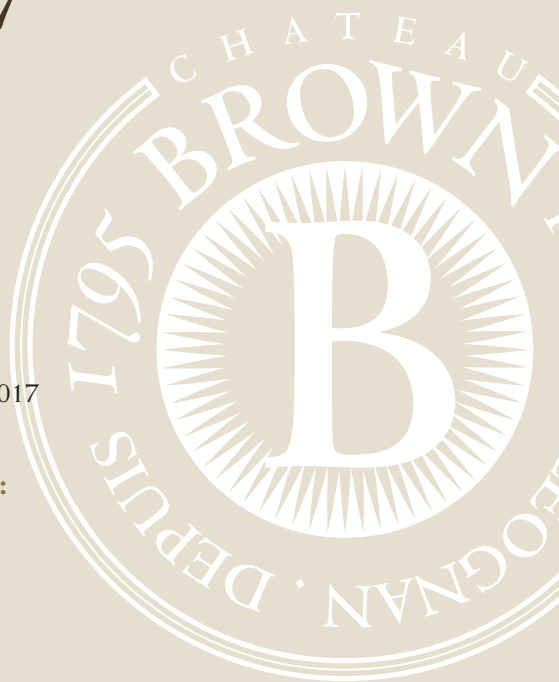
17 hl/ha

Dates de vendanges :

Sauvignon Blanc : 28 au 31 août 2017
Sémillon : 4 septembre 2017

Mise en bouteille à la propriété :

3 septembre 2018



DÉGUSTATION :

D'une belle robe or pale très lumineuse, ce millésime présente une palette aromatique avantageuse où se mêlent tour à tour des effluves de pamplemousse, d'ananas et de mandarine, puis une très légère note fumée liée à l'élevage en fûts, quelques nuances épicées évoquant le gingembre ainsi qu'un fond floral sur le chèvrefeuille. Beaucoup de fraîcheur en bouche après une attaque douce, un aromatique toujours présent avec quelques nuances citronnées et une jolie longueur bien soutenue et vive. Un millésime tout en fraîcheur avec une forte dominante sauvignon nous offrant ainsi une jolie maturité que le vieillissement n'effraiera pas !

RÉCOMPENSES :

Wine Spectator : 93/100 (février 2019)
Guide Hachette des vins 2020 : Coup de Cœur 2 étoiles
The Global Sauvignon Blanc Masters 2018 : Médaille d'Or

NOTES PRIMEURS:

Wine Spectator : 90-93 • Vinous : 90-92 • Wine Enthusiast : 91-93
James Suckling : 89-90 • Wine Advocate : 89-91
Jancis Robinson : 16,5 • RVF : 16-16,5

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

