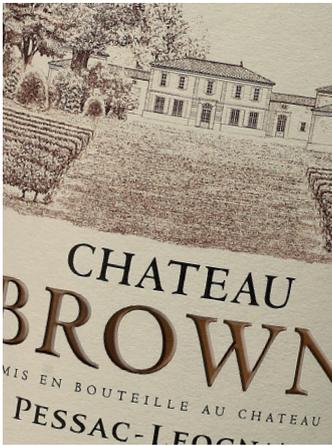
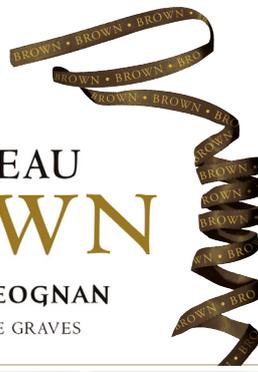


# CHATEAU BROWN

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)
- Débourage 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 :**

18 ans

**RENDEMENT MOYEN EN BLANC :**

(moyenne décennale de production)  
36 hl/ha

**SECOND VIN :**

Le Colombier de Brown

**PROPRIÉTAIRES :** Familles Mau et Dirkzwager

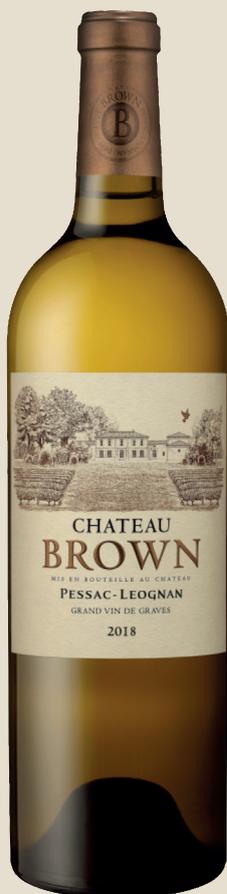
**GÉRANT :** Jean-Christophe Mau

**OENOLOGUE CONSULTANT :** Philippe Dulong

[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

2018

## Assemblage du millésime :

60% Sauvignon Blanc  
40% Sémillon

## Degré d'alcool : 14% vol

## Rendement du millésime :

24 hl/ha

## Dates de vendanges :

Sauvignon Blanc : 31 août au 5 septembre 2018  
Sémillon : 5 au 11 septembre 2018

## Mise en bouteille à la propriété :

26 août 2019



## DÉGUSTATION :

Avec sa robe or jaune lumineuse et profonde, ce vin nous étale une palette aromatique complexe avec tout d'abord des nuances de fruits exotiques comme la mangue et l'ananas ainsi qu'une puissante note de pomelo rose provenant de la belle proportion de Sauvignon gorgés de soleil. L'ensemble devient plus aérien pour nous décliner une jolie nuance agreste de genièvre et fraîche avec la menthe poivrée. La bouche se révèle ample, riche et dense, avec beaucoup de chair et de caractère. Les notes boisées venant parfaitement souligner les impressions aromatiques par quelques effluves torréfiées, une fraîcheur acide équilibrant doucement la chaleur de l'alcool, une pointe d'amertume avec une salinité remarquable. Ce blanc, sur la puissance avec une grande longueur aromatique, gagnera à vieillir comme les 2010 et 2016, ses plus proches cousins !

## RÉCOMPENSES :

Wine Spectator : 94/100 (février 2020)  
Guide Hachette des vins 2020 : 1 étoile

## NOTES PRIMEURS:

Wine Spectator: 90-93 • Wine Enthusiast: 91-93 • James Suckling: 90-91  
Wine Advocate: 90-92 • Jancis Robinson: 16,5 • Wine Doctor: 90-92  
RVF: 15,5-16 • Decanter: 92 • Terre de vins: 90-91

[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

