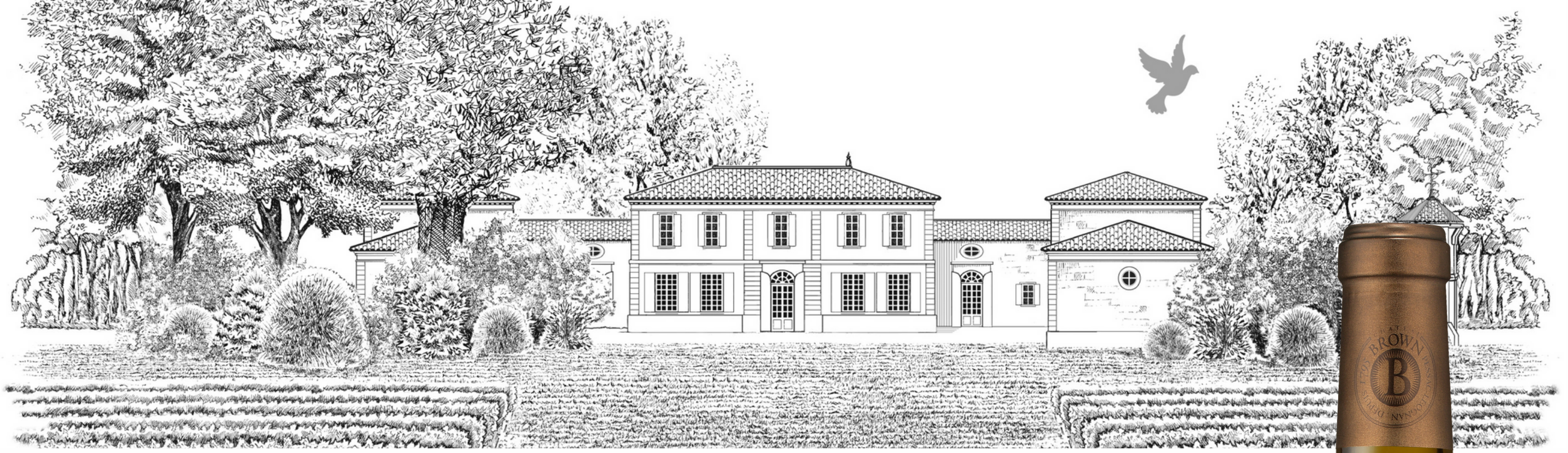




CHÂTEAU BROWN

BLANC

2020



NOTES

James Suckling : 94

Inside Bordeaux - Jane Anson : 92

Decanter : 92

Wine Doctor - Chris Kissack : 92

Wine Spectator : 92

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Le Château Brown blanc 2020 possède une belle robe d'un jaune brillant. Le premier nez est très expressif et floral. Le vin s'ouvre ensuite sur un fruité intense d'ananas frais et de zestes d'agrumes. L'attaque est douce et précise. La bouche est ample et charnue. Ce vin opulent continue de séduire par sa belle persistance en bouche. La finale est longue sur des notes citronnées et toastées. »

Jean-Christophe Mau, Septembre 2021

Assemblage	72% Sauvignon blanc 28% Sémillon
Degré d'alcool	14% vol.
Rendement	29 hl/ha
Vendanges	100% Manuelles en cagettes Tri sélectif sur pied
Vinification	Pressurage pneumatique doux, en grains ronds, avec inertage Débourbage à froid (8°C) en cuves inox thermorégulées Fermentation alcoolique en barriques
Elevage	Sur lies fines, par lots séparés jusqu'à assemblage final 100% en barriques de chêne français pendant 8 mois (50% barriques neuves, 50% barriques d'un vin) Bâtonnage régulier
Mise en bouteille à la propriété	26 août 2021
Numéro de lot	L20BBI
Gencod bouteille	3 760 208 652 629

www.chateau-brown.com

Allée John Lewis Brown, 33850 Léognan - France

Tel. : +33(0)5.56.87.08.10

Mail : contact@chateau-brown.com