

CHÂTEAU BROWN

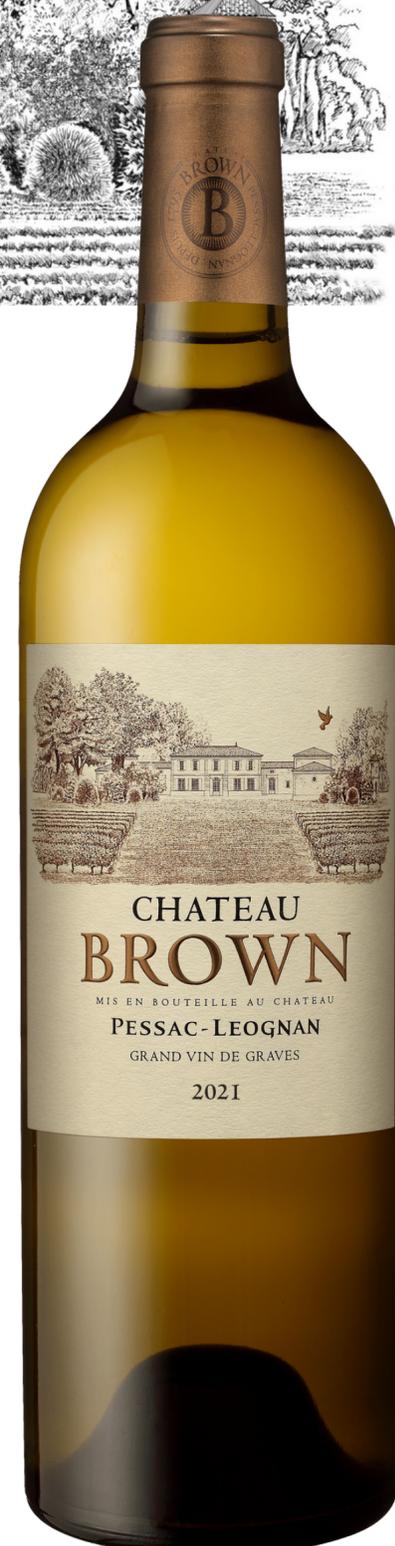
BLANC

2021

Assemblage	68% Sauvignon blanc 32% Sémillon
Degré d'alcool	13,5% vol.
Rendement	34 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	1er septembre 2020
Numéro de lot	L21BBI
Gencod bouteille	3 760 208 652 971

NOTES

Forbes - Tom Mullen : 95
Wine Doctor - Chris Kissack : 93
Wine Enthusiast : 93
James Suckling : 93
Terre de vins : 93
Wine Spectator : 92
Inside Bordeaux - Jane Anson : 92
Guide Hachette : I*



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Jolie couleur claire et d'un brillant parfait. Le premier nez est discret mais après agitation se révèlent des notes florales avec un léger fumé. L'attaque est douce et fraîche. La bouche est éclatante d'ampleur, de densité aromatique autour de l'agrumes, particulièrement de citron jaune, et des notes florales. Les sauvignons blancs s'expriment pleinement dans cette année fraîche, offrant une remarquable tension. La finale est minérale et d'une extrême longueur. Un grand vin Blanc avec un fort potentiel de garde. »

Jean-Christophe Mau - Janvier 2024

Pour plus d'informations
cliquez-ici



www.chateau-brown.com
Allée John Lewis Brown, 33850 Léognan - France
Tel. : +33(0)5.56.87.08.10
Mail : contact@chateau-brown.com