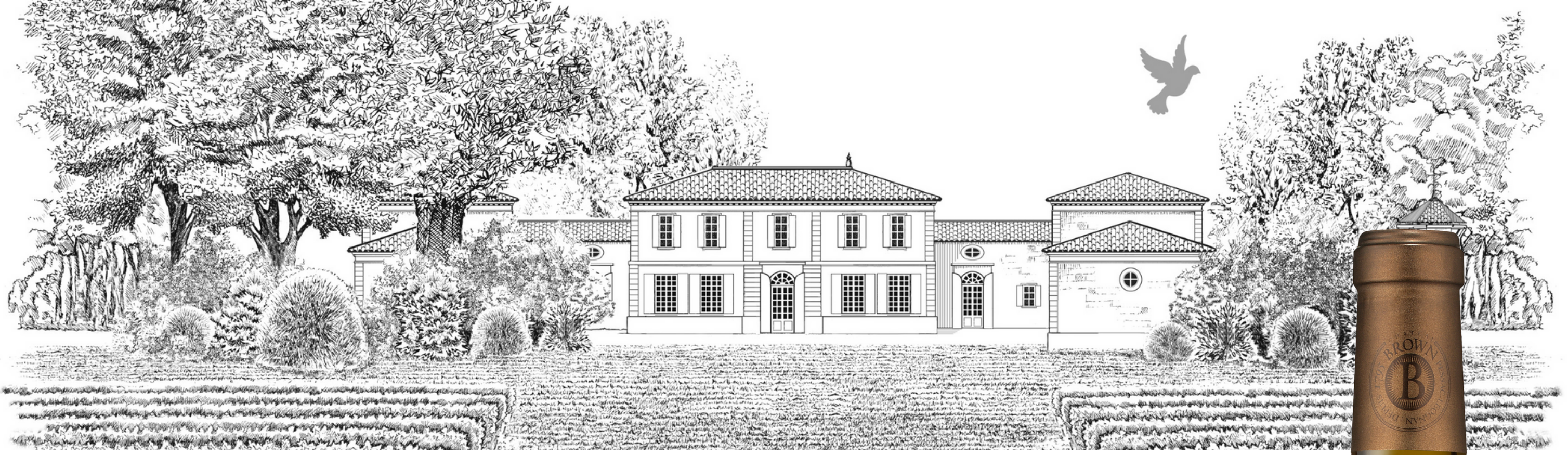


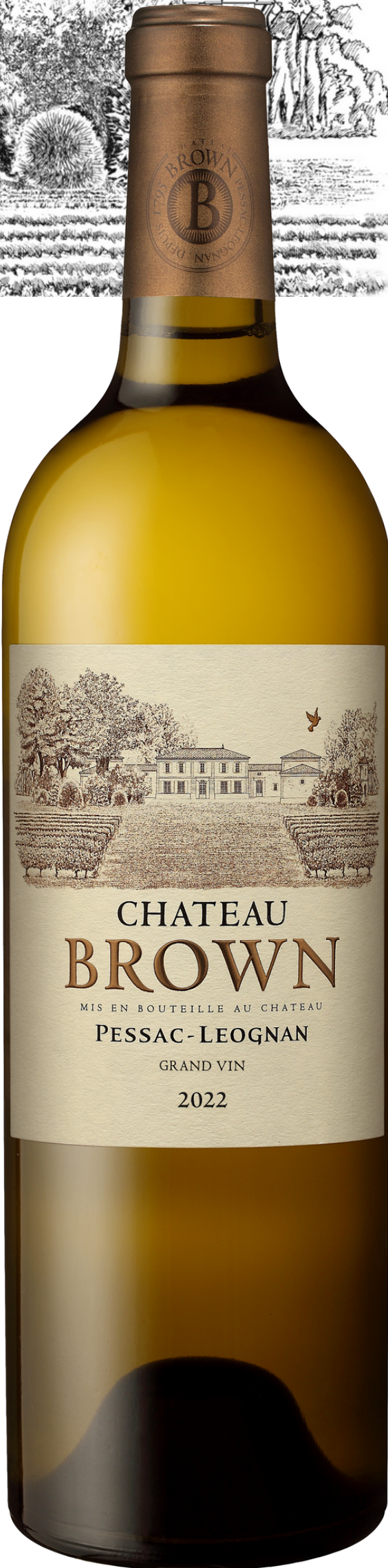


CHÂTEAU BROWN  
BLANC  
2022

|                                     |                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Assemblage                          | 74% Sauvignon blanc<br>26% Sémillon                                                                                                                                                        |
| Degré d'alcool                      | 13,5% vol.                                                                                                                                                                                 |
| Rendement                           | 30 hl/ha                                                                                                                                                                                   |
| Vendanges                           | 100% Manuelles en cagettes<br>Tri sélectif sur pied                                                                                                                                        |
| Vinification                        | Pressurage pneumatique doux, en grains ronds,<br>avec inertage<br>Débourbage à froid (8°C) en cuves inox<br>thermorégulées<br>Fermentation alcoolique en barriques                         |
| Elevage                             | Sur lies fines, par lots séparés jusqu'à assemblage<br>final<br>100% en barriques de chêne français pendant 8 mois<br>(50% barriques neuves, 50% barriques d'un vin)<br>Bâtonnage régulier |
| Mise en bouteille à<br>la propriété | 28 août 2023                                                                                                                                                                               |
| Numéro de lot                       | L22BBI                                                                                                                                                                                     |
| Gencod bouteille                    | 3 760 208 653 473                                                                                                                                                                          |

NOTES

Decanter : 94  
Wine Enthusiast : 93  
James Suckling : 93  
Inside Bordeaux - Jane Anson : 92

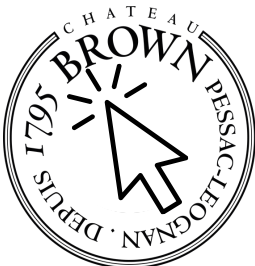


COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« D'une jolie couleur or pale, ce vin nous propose un nez à l'aromatique puissante, axée sur une large palette d'agrumes, en particulier le pomelo accompagné de notes de clémentine et de citron jaune. La bouche se montre ronde et épaisse à l'attaque, où l'on retrouve la présence aromatique de premier plan. La finale est longue, sapide et chaleureuse, bien assagie par une fraîcheur bienvenue. »

Jean-Christophe Mau - Janvier 2024

Pour plus d'informations  
cliquez-ici



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