

CHÂTEAU BROWN

BLANC

2023

Assemblage	75% Sauvignon blanc 25% Sémillon
Degré d'alcool	13,5% vol.
Rendement	50 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 2024
Numéro de lot	L23BBI
Gencod bouteille	3 760 208 653 848

NOTES

James Suckling : 93-94

Terre de Vins : 94

Xavier Lacombe : 93

Inside Bordeaux - Jane Anson : 92

Yves Beck : 90-92

Wine Doctor - Chris Kissack : 90-92

Falstaff - Peter Moser : 90



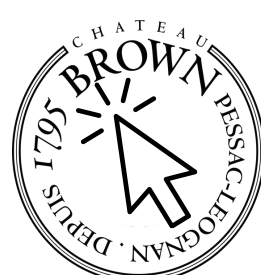
COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Notre Grand vin Blanc 2023 présente une robe pâle lumineuse. Au nez, sa palette aromatique nous offre des notes de fruits frais comme le fruit de la passion et le pamplemousse, soutenu par une élégante touche Cédrat et une douceur vanillée bien intégrée.

La bouche se montre juteuse, ronde, charnue et très parfumée pour une finale sapide alliant longueur et fraîcheur.

Jean-Christophe Mau - September 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