

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

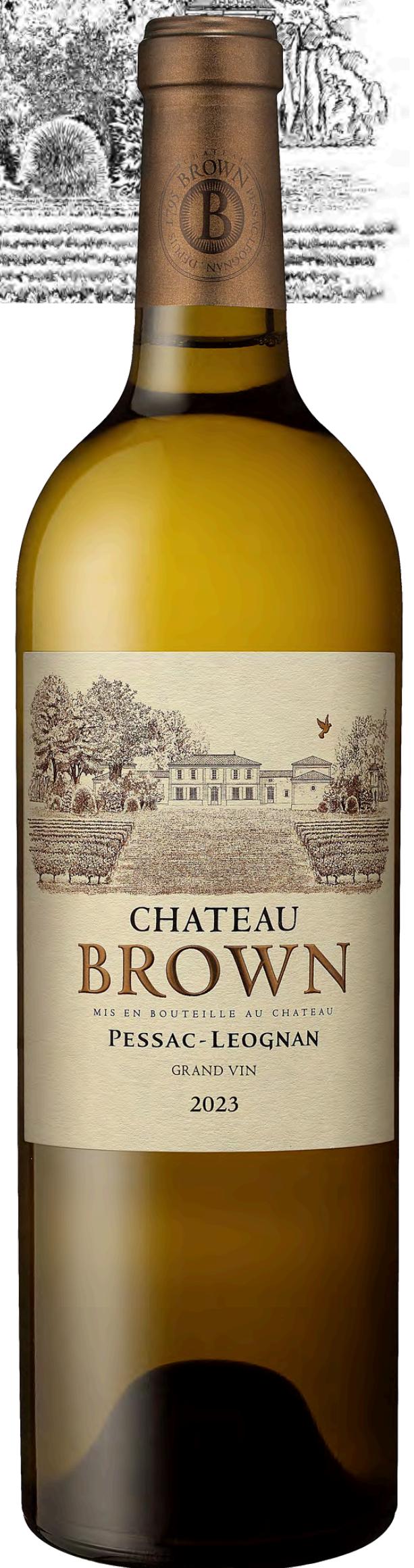
Xavier Lacombe : 93

Inside Bordeaux - Jane Anson : 92

Yves Beck : 90-92

Wine Doctor - Chris Kissack : 90-92

Falstaff - Peter Moser : 90



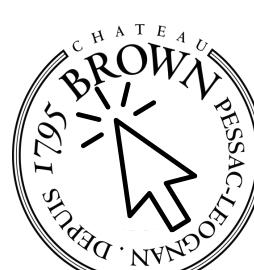
COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

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