



CHÂTEAU BROWN

BLANC

2022

Assemblage	74% Sauvignon blanc 26% Sémillon
Degré d'alcool	13,5% vol.
Rendement	30 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	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
Yves Beck : 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
Allée John Lewis Brown, 33850 Léognan - France
Tel. : +33(0)5.56.87.08.10
Mail : contact@chateau-brown.com