



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

CHATEAU BROWN

UN ÉCRIN DE BIODIVERSITÉ

Le Château Brown doit son nom à un riche marchand de vins écossais, John Lewis Brown, qui acheta le domaine en 1795.

Situé aux portes de la ville de Bordeaux, au cœur de la célèbre appellation de Pessac-Léognan, le Château Brown fait partie des rares vignobles dits « péri-urbains ». Le domaine de 60 hectares dont seulement 31 hectares de vignes d'un seul tenant, est ancré sur les plus anciens terroirs du vignoble Bordelais : les Graves du Nord.

Racheté par les familles Mau et Dirkzwager en 2004, le Château Brown a depuis été totalement repensé et restructuré.

A la tête de la propriété, Jean-Christophe Mau met le vignoble au cœur de ses préoccupations et s'attache, avant tout, à conduire une viticulture exigeante et responsable.

Ici, tout est mis en œuvre pour protéger ce cadre d'exception où se mêlent vignes, forêts, prairies fleuries, verger et ferme florale.

Propriétaires

Familles Mau et Dirkzwager

Gérant

Jean-Christophe Mau

Superficie

31 ha de vignes,
26 en rouge et 5 en blanc

Encépagement en rouge

53% Cabernet Sauvignon
45% Merlot
2% Petit Verdot

Encépagement en blanc

60% Sauvignon Blanc
40% Sémillon

Sols

Cabernet Sauvignon
sur graves profondes
Merlot sur graves fines
et sous sol argileux
Blancs sur argiles
denses et profondes

Seconds vins

La Pommeraie de Brown
Le Colombier de Brown

Viticulture éco-responsable

SME (Système de
Management
Environnemental)
depuis 2012

Certification HVE (Haute
Valeur Environnementale)
depuis 2018

Pour plus d'informations
cliquez-ici

