

# CHATEAU BROWN

BLANC  
2022

Assemblage du millésime :  
74% Sauvignon Blanc  
26% Sémillon

Degré d'alcool: 13,72% vol

AT: 3,63

PH: 3,25

Rendement du millésime : 30 hl/ha

Dates de vendanges :  
Sauvignon blanc & Sémillon: du 25 au 31 Août 2022



## DÉGUSTATION :

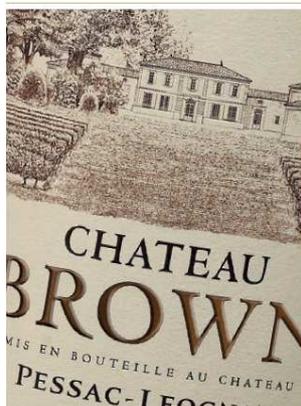
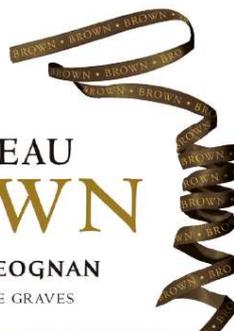
« D'une jolie représentation or pale, ce vin nous propose une aromatique puissante axée sur les agrumes et le pomelo en particulier mais déclinant aussi des notes de clémentine et de citron jaune. La palette s'enrichi d'arômes agrestes de buissons, rappelant les odeurs des causses, avec le buis et le genièvre et quelques nuances fraîches, menthées. La bouche se montre ronde et épaisse à l'attaque, tout en puissance ensuite avec une présence aromatique de premier plan. La finale s'avère sapide, très longue et chaleureuse, bien assagée par une fraîcheur bienvenue.» Philippe Dulong, Avril 2023

## NOTES PRIMEURS:

- James Suckling : 93-94
- Jane Anson: 92
- Terre de Vins : 93-94

# CHATEAU BROWN

PESSAC-LEOGNAN  
GRAND VIN DE GRAVES



## CHATEAU BROWN

### BLANC

**SUPERFICIE :** 5 hectares (domaine de 31ha)

**ENCÉPAGEMENT EN BLANC :**

60% Sauvignon Blanc  
40% Sémillon

**VENDANGES :**

100% manuelles, avec tri sélectif à la vigne et mise en cagettes pour éviter tout risque d'oxydation

**VINIFICATION :**

- Pressurage doux en grains ronds, avec inertage (pressoir horizontal pneumatique)
- Débourage au froid (8°C) en petites cuves inox thermo-régulées
- Fermentation alcoolique à 16.5° en fûts (50% neufs et 50% de un vin)

**ÉLEVAGE :**

100% de la production en barriques de chêne français à chauffe moyenne (50% neuves et 50% de un vin) pendant 8 mois, élevage sur lies fines avec bâtonnage.

**SOL :**

- Sol argilo-calcaire et graves fines sur sous-sol argilo-calcaire
- Gestion parcellaire et système intégré de drainage des vignes

**VITICULTURE ÉCO-RESPONSABLE :**

Exploitation de Haute Valeur Environnementale niveau 3 et démarche SME

**AGE MOYEN DES VIGNES :**

18 ans

**RENDEMENT MOYEN EN BLANC :**

(moyenne décennale de production)  
36 hl/ha

**SECONDS VINS :**

- La Pommeraie de Brown
- Le Colombier de Brown

**PROPRIÉTAIRES :** Familles Mau et Dirkzwager

**GÉRANT :** Jean-Christophe Mau

**OENOLOGUE CONSULTANT :** Philippe Dulong

[www.chateau-brown.com](http://www.chateau-brown.com)

Château Brown - Allée John Lewis Brown - 33850 LEOGNAN

Tel. : +33(0)5.56.87.08.10 - +33(0)5.56.87.87.34