



Château Brown Pessac-Léognan Blanc 2013

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

TERROIR

Aux portes de Bordeaux, entre Pessac et Léognan, le Château Brown s'étend sur un domaine de 63 hectares dont 29 en vignes d'un seul tenant : 23.5 hectares pour les rouges et 4.5 ha pour les blancs.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid de 10h, pressurage en grain rond, fermentation alcoolique en barriques (50% neuves).

ÉLEVAGE

8 mois en barriques de chêne français dont 50% neuves, sur lies fines avec bâtonnage.

CÉPAGES

Sauvignon blanc 51%, Sémillon 49%

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 38.00 hL/ha

Âge moyen des vignes: 18 ans

Élevage en fût: 1 mois

DÉGUSTATION

Robe or jaune franc, brillante, d'une belle luminosité. L'arôme est puissant avec ses effluves d'agrumes déclinant tour à tour le pomelo, la bergamote et la mandarine. La mangue et le maracuja ne sont pas en reste, délicatement soulignés par les nuances liées à l'élevage sous-bois, la vanille, les épices fraîches comme la cardamome, les arômes végétaux s'invitant également avec le genêt et la menthe fraîche. En bouche, la fraîcheur domine mais l'attaque est puissante et ronde, les arômes de torréfaction viennent s'harmoniser à la palette aromatique fruitée. Une pointe perlante de gaz carbonique devance la vivacité caractéristique du millésime et la finale très longue, s'installe entre douceur chaleureuse et fraîcheur acidulée.

