

# LE COLOMBIER DE BROWN



## Un nom que l'on ne doit pas au hasard

Le Colombier était, dans le passé, le signe de la richesse et de la noblesse des domaines agricoles. Ce bâtiment du XVIII<sup>e</sup> est le témoin de l'ancienneté et de la qualité du vignoble du Château Brown. En souvenir de ce passé prestigieux, Bernard Barthe, ancien propriétaire du domaine, a décidé de donner le nom du « Colombier de Brown » au second vin, au caractère plus fruité, plus léger et plus frais que notre grand vin.

## Le petit-frère du Château BROWN

Les mêmes soins sont apportés à l'élaboration du second vin, tant au niveau de la viticulture que de la vinification : vendanges manuelles, tri rigoureux des raisins, élevage en barriques de chêne français... «*Second vin du château Brown, les raisins dédiés à ce cadet sont identifiés à la parcelle, cueillis comme leurs aînés à la main pour le plus grand respect du fruit. Une belle expression de la gourmandise...* »-Jean-Christophe Mau, gérant du Château Brown.

## LE COLOMBIER DE BROWN- BLANC 2016

### APPELLATION PESSAC-LEOGNAN



#### Vendanges :

- 100% manuelles, avec tri sélectif sur pied et mis en cagettes pour éviter tout risque d'oxydation

#### Vinification :

- Pressurage doux en grains ronds, avec inertage (pressoir horizontal pneumatique)
- Débourageage au froid (8°C) en petites cuves inox thermo-régulées
- Fermentation alcoolique régulée à 16.5° en fût de 1<sup>er</sup> vin

#### Elevage :

- Sur lies fines avec bâtonnage (2 fois par semaine), en barriques de 1 vin, durant 8 mois.
- Barriques de chêne français à chauffe moyenne.

#### Œnologue consultant :

- Philippe Dulong

#### Sol :

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

#### Âge moyen des vignes :

- 20 ans

#### Production du 2<sup>nd</sup> vin en 2016 :

- 49 hl/ha / 10 000 bouteilles

#### Assemblage :

- 84% Sémillon
- 16% Sauvignon Blanc

#### Degré : 13°

#### Dates des vendanges :

- Sauvignon Blanc : 08/09 au 14/09
- Sémillon : 14/09 au 26/09

#### Mise en bouteille à la propriété :

- 31 août 2017

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

“D’une présentation sans faille or jaune brillant, ce vin exhale un arôme complexe de zestes d’agrumes, de poire William, de vanille douce ainsi qu’une nuance épicée de cardamome tout en fraîcheur ! Vous pourrez l’associer à de jolis poisson cuisinés tant sa présence en bouche se fait grasse avec beaucoup de sucrosité et de puissance. La belle maturité du millésime emporte la finale, nous offrant des effluves boisées très intégrées et une fraîcheur finale étonnamment désaltérante !”