

# LA POMMERAIE DE BROWN



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

Une pommeraie d'un hectare a existé sur la propriété pendant plusieurs décennies, jusqu'au milieu des années 90. La propriété était alors curieusement renommée pour la qualité de ses pommes. Arrachés en 1998, ces pommiers ont laissé leur place à de splendides vignes de Cabernet Sauvignon et aujourd'hui la « Pommeraie de Brown » n'existe plus qu'à travers le nom d'un de nos seconds vins, qui lui rend hommage...

## 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.

## LA POMMERAIE 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)
- Débourage 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

### COMMENTAIRE 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 !”