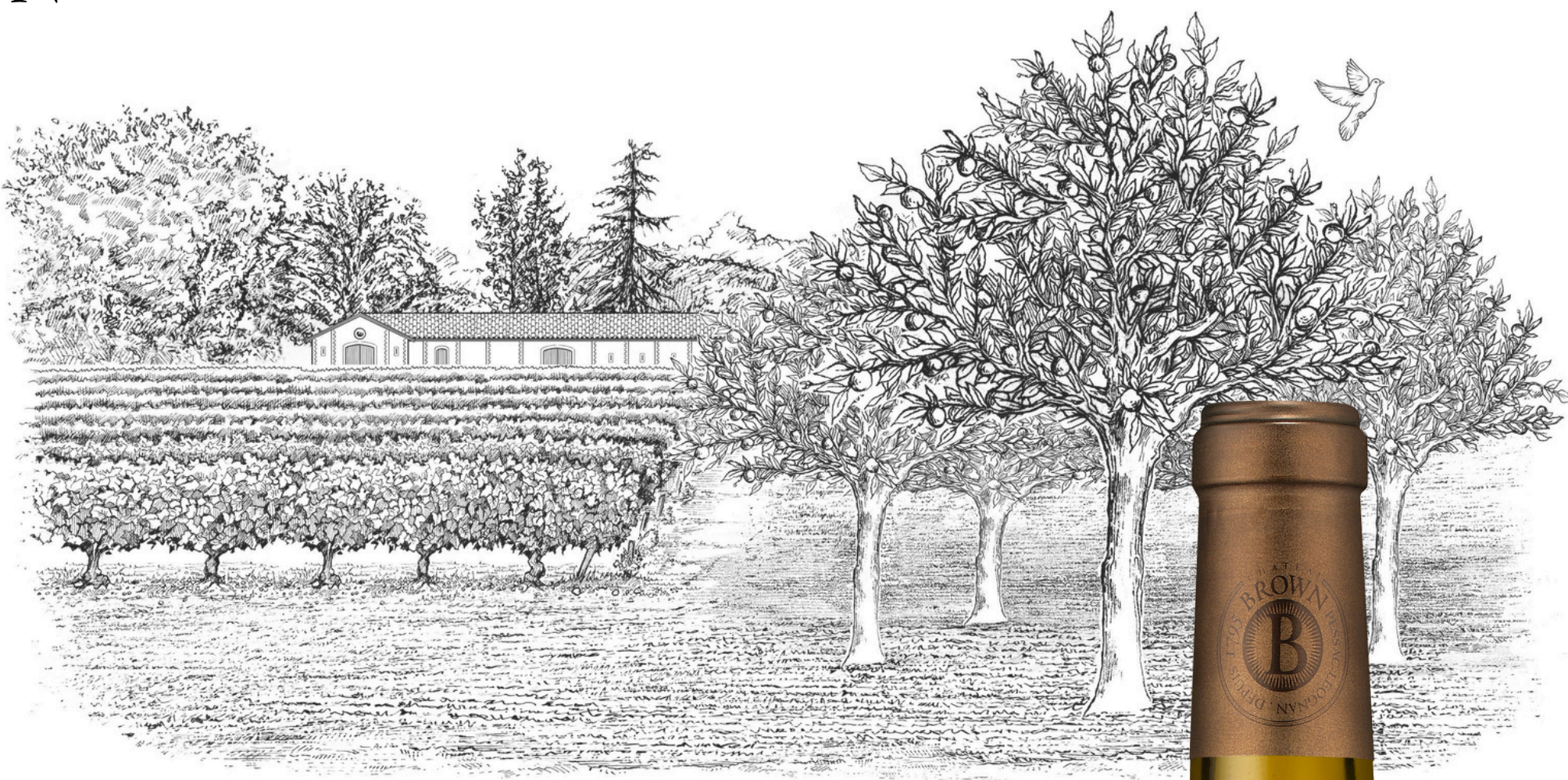


LA POMMERAIE DE BROWN

BLANC

2022

Second vin du château, « La Pommeraie de Brown », rend hommage à l'ancienne pommeraie présente sur la propriété jusqu'en 1998 et qui a cédé sa place à de splendides Cabernets Sauvignons. Elaboré avec la même minutie que le grand vin, il présente un caractère plus fruité et souple que son aîné. Une belle expression de la gourmandise qui le rend immédiatement accessible dans sa jeunesse.



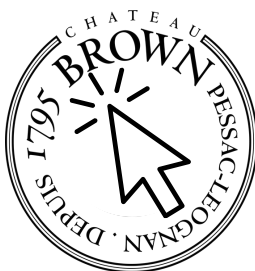
Assemblage	88% Sémillon 12% Sauvignon blanc
Degré d'alcool	13% vol.
Rendement	30 hl/ha
Vendanges	100% Manuelles en cagettes Tri sélectif sur pied
Vinification	Pressurage pneumatique doux, en grains ronds, avec inertage Débourbage à froid (8°C) en cuves inox thermorégulées Fermentation alcoolique en fût
Elevage	Sur lies fines, par lots séparés jusqu'à assemblage final 100% en barriques de chêne français pendant 8 mois (35% barriques neuves, 35,% barriques d'un vin, 30% ovoïdes) Bâtonnage régulier
Mise en bouteille à la propriété	28 août 2023
Numéro de lot	L22 CBI
Gencod bouteille	3 760 208 653 541

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« La présence majoritaire du sémillon marque de son empreinte cette cuvée avec une couleur or jaune très lumineuse, un nez d'abord floral sur les fleurs sauvages de printemps légèrement miellées, devenant plus fruité ensuite, avec un arôme très pur de poire fraîche. La bouche est très souple, suave, bien parfumées avec quelques nuances d'élevage boisé très intégrées, pour arriver sur une finale savoureuse, gourmande et solaire à la fois. »

Jean-Christophe Mau - Janvier 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