

# LA POMMERAIE DE BROWN



## SECOND VIN DU CHÂTEAU BROWN



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

Le nom de notre second vin fait référence à une pommeraie d'un hectare qui a existé sur la propriété pendant plusieurs décennies, jusqu'au milieu des années 90, car la propriété était curieusement renommée pour la qualité de ses pommes. Arrachés en 1998, ces pommiers ont laissé leur place à de splendides vignes de Cabernet Sauvignon.

### 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...

Une sélection parcellaire méticuleuse fait la différence : les vignes les plus jeunes ainsi que les lots issus de parcelles moins qualitatives que celles dédiées au 1<sup>er</sup> vin le composent.

" 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.



## POMMERAIE DE BROWN - BLANC 2012

APPELLATION AOC PESSAC-LEOGNAN

### Vendanges :

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

### Vinification :

- Pressurage doux en grains ronds, avec inertage (presseur horizontal pneumatique)
- Débourbage au froid (8°C) en petites cuves inox thermo-régulées
- Fermentation alcoolique à 16.5° en fûts de 1 vin

### Élevage :

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

### Cœnologue Consultant :

- Philippe Dulong

### Sol :

- Sol argilo-calcaire et graves fines sur sous sol argilo-calcaire

- Gestion parcellaire et système intégré de drainage des vignes

### Âge moyen des vignes :

- 15 ans

### Production du 2<sup>nd</sup> vin en 2012 :

- 38 hl/ha

### Assemblage :

86% Sémillon  
14% Sauvignon blanc

### Degré : 13°

### Dates des vendanges :

Sauvignon blanc : 11 au 13 septembre  
Sémillon : 17 au 25 septembre

### Mise en bouteille à la propriété :

2 septembre 2013

[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

CHATEAU  
**BROWN**  
PESSAC-LEOGNAN