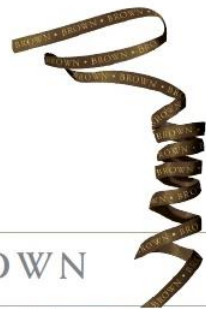


LA POMMERAIE DE BROWN



SECOND VIN DU CHÂTEAU 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...

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^{er} 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 2015

APPELLATION AOC 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 (presseur horizontal pneumatique)
- Débourbage au froid (8°C) en petites cuves inox thermo-régulées
- Fermentation alcoolique régulée à 16.5° en fût de 1^{er} 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 2nd vin en 2015 :

- 39 hl/ha / 2050 bouteilles

Assemblage :

- 80% Sémillon
- 20% Sauvignon Blanc

Degré :

- 12°

Dates des vendanges :

- Sauvignon Blanc : 01/09 au 07/09
- Sémillon : 03/09 au 07/09

Mise en bouteille à la propriété :

- 29 août 2016