

# 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 XVIIIe 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... Le second vin du château Brown est une belle expression de la gourmandise et sa belle rondeur en bouche le rend immédiatement accessible dans sa jeunesse.

## LE COLOMBIER DE BROWN- BLANC 2018

### 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)
- Débourbage 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 mois) 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

#### Rendement du millésime 2019 :

- 24 hl/ha

#### Assemblage :

- 93% Sémillon
- 7% Sauvignon Blanc

#### Degré : 13°

#### Dates des vendanges :

- Sauvignon Blanc : du 31 août au 5 septembre
- Sémillon : du 5 au 11 septembre 2018

#### Mise en bouteille à la propriété :

- le 26 août 2019



“Avec sa grande proportion de Sémillon très murs ce vin nous propose une superbe et éclatante présentation or jaune. L'aromatique n'est pas en reste et témoigne de la grande maturité de ce millésime déclinant tour à tour la pêche blanche et l'abricot, des nuances de poire William, un soupçon d'agrumes avec la mandarine et quelques arômes vanillés et fumés provenant de l'élevage. Doux et soyeux à l'attaque, le touché de bouche prolonge l'impression aromatique avec une belle délicatesse en passant par une légère amertume, une fraîcheur agréable et une longueur gourmande.” - **Philippe Dulong**