

# 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, le nom du « Colombier de Brown » a été donné à ce second vin, au caractère plus fruité, plus léger et plus frais que le grand vin du Château Brown.

## 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... Son élevage sur lies fines, en fûts de chêne et cuves ovoïdes, lui apporte une onctuosité et un fruité éclatant. Un vin de plaisir et de gourmandise.

## LE COLOMBIER DE BROWN – BLANC 2020

### 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 (presseur horizontal pneumatique)
- ♦ Débourageage au froid (8°C) en petites cuves inox thermo-régulées
- ♦ Fermentation alcoolique régulée à 16.5° en fût

#### Elevage :

- ♦ Sur lies fines, durant 8 mois, 30% en cuves ovoïdes et 70% en barriques dont la moitié neuves, avec bâtonnage 2 fois par mois.
- ♦ Barriques de chêne français à chauffe moyenne.

#### Oenologue 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 : 18 ans

Rendement du millésime 2020 : 29 hl/ha

#### Assemblage :

- ♦ 63% Sémillon
- ♦ 37% Sauvignon Blanc

Degré : 13°

#### Dates des vendanges :

- ♦ Sauvignon Blanc : du 26 au 31 août 2020
- ♦ Sémillon : du 27 août au 7 septembre 2020

#### Mise en bouteille à la propriété:

- ♦ le 26 août 2021



« Jolie couleur d'un jaune légèrement prononcé avec une belle brillance. Le 1er nez est discret, après agitation viennent des notes de fruits blancs frais. En bouche, l'attaque est douce et ample. La finale est un peu acidulée, d'une belle longueur, le boisé reste discret en bouche. Légère salinité en finale. » - Jean-Christophe Mau