

LA POMMERAIE DE 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... 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.

LA POMMERAIE 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