

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 fuité éclatant. Un vin de plaisir et de gourmandise.

LA POMMERAIE DE BROWN – BLANC 2019

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)
- Débourageage 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, durant 8 mois, en cuves ovoïdes et barriques de 1 vin (avec bâtonnage 2 fois par 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 :

- 18 ans

Rendement du millésime 2019 :

- 48 hl/ha

Assemblage :

- 60% Sauvignon Blanc
- 40% Sémillon

Degré : 13,5°

Dates des vendanges :

- Sauvignon Blanc : du 5 au 12 septembre 2019
- Sémillon : le 11 septembre 2019

Mise en bouteille à la propriété :

- le 25 août 2020



“Belle présentation d'un or jaune pâle très lumineux aux reflets gris vert présageant d'un arôme fin et élégant avec une large palette aromatique évoquant d'emblée les fruits à chair blanche, la poire William, la pêche, les agrumes avec la clémentine, un fond épicé avec le gingembre et une belle fraîcheur de fleurs printanières avec le sureau et le chèvrefeuille.

La bouche est épanouie, ronde, tendre à l'attaque pour devenir rapidement plus fraîche, citronnée permettant un délicieux prolongement aromatique.”- **Philippe Dulong**