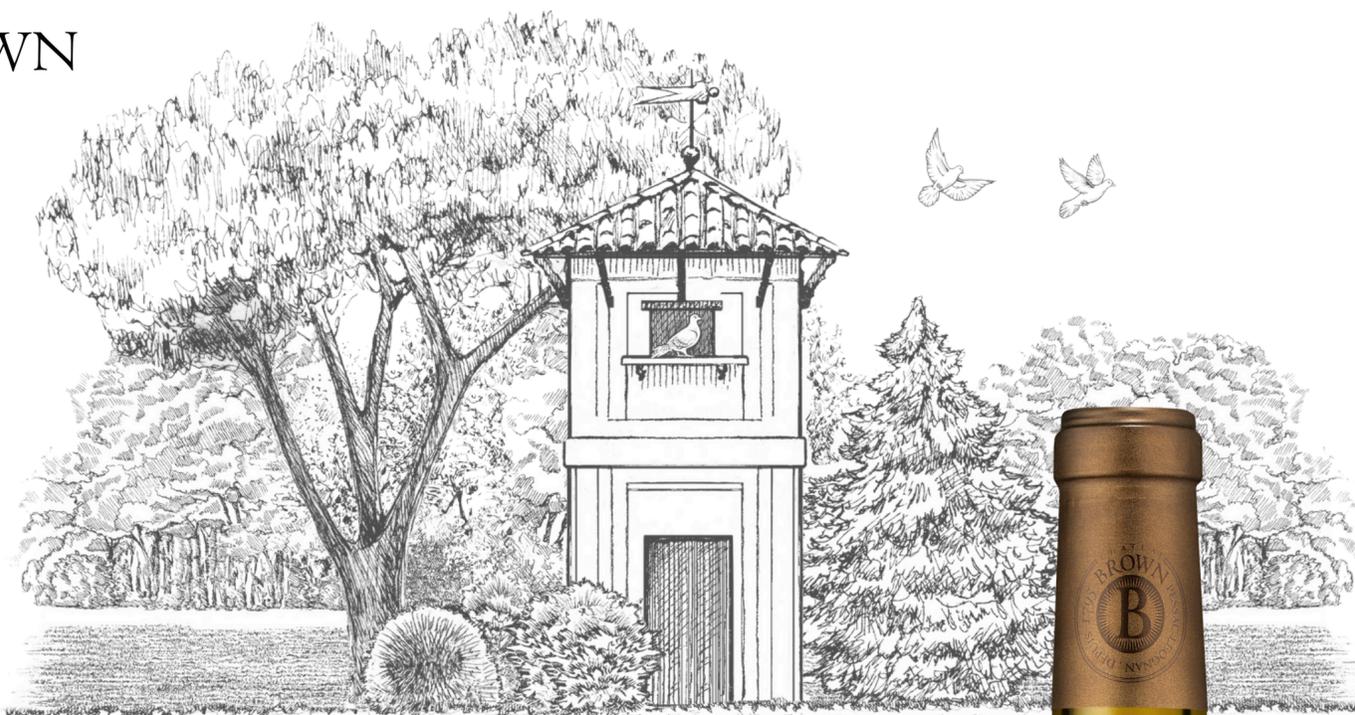


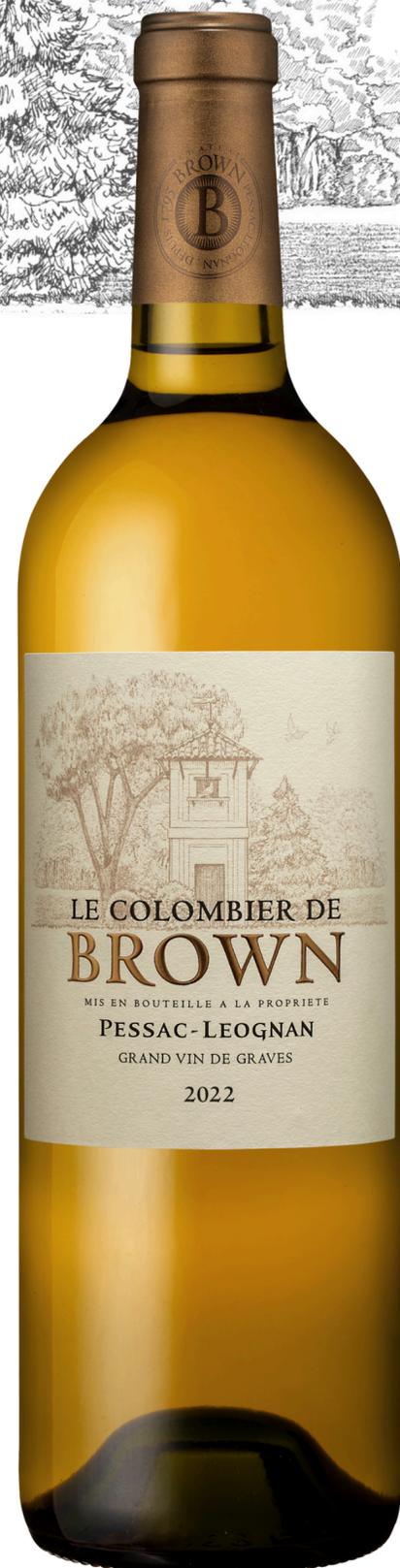
LE COLOMBIER DE BROWN BLANC 2022

Second vin du château, « Le Colombier de Brown » évoque le bâtiment historique du XVIIIème siècle, toujours présent sur la propriété. Elaboré avec la même minutie que le grand vin, il présente un caractère plus fruité et souple que son aîné. Une belle expression de la gourmandise qui le rend immédiatement accessible dans sa jeunesse.



NOTES

James Suckling : 90-91



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« La présence majoritaire du sémillon marque de son empreinte cette cuvée avec une couleur or jaune très lumineuse. Au premier abord le nez très floral sur les fleurs sauvages de printemps légèrement miellées, devenant ensuite plus fruité avec un arôme très pur de poire fraîche. La bouche est très souple, suave, très parfumée avec quelques nuances provenant de l'élevage bois très intégré. La finale est savoureuse, gourmande et solaire à la fois. »

Philippe DULONG, œnologue consultant

Assemblage

88% Sémillon
12% Sauvignon blanc

Degré d'alcool

13% vol.

Rendement

30 hl/ha

Vendanges

100% Manuelles en cagettes
Tri sélectif sur pied

Vinification

Pressurage pneumatique doux, en grains ronds, avec inertage
Débourbage à froid (8°C) en cuves inox thermorégulées
Fermentation alcoolique en barriques et cuve béton

Elevage

Sur lies fines, durant 8 mois
70% en barriques de chêne français dont la moitié neuves,
30% en cuve béton ovoidale
Bâtonnage régulier des barriques

Mise en bouteille à la propriété

28 août 2023

Numéro de lot

L22 CBI

Gencod bouteille

3 760 208 653 527

Pour plus d'informations
cliquez-ici



www.chateau-brown.com
Allée John Lewis Brown, 33850 Léognan - France
Tel. : +33(0)5.56.87.08.10
Mail : contact@chateau-brown.com