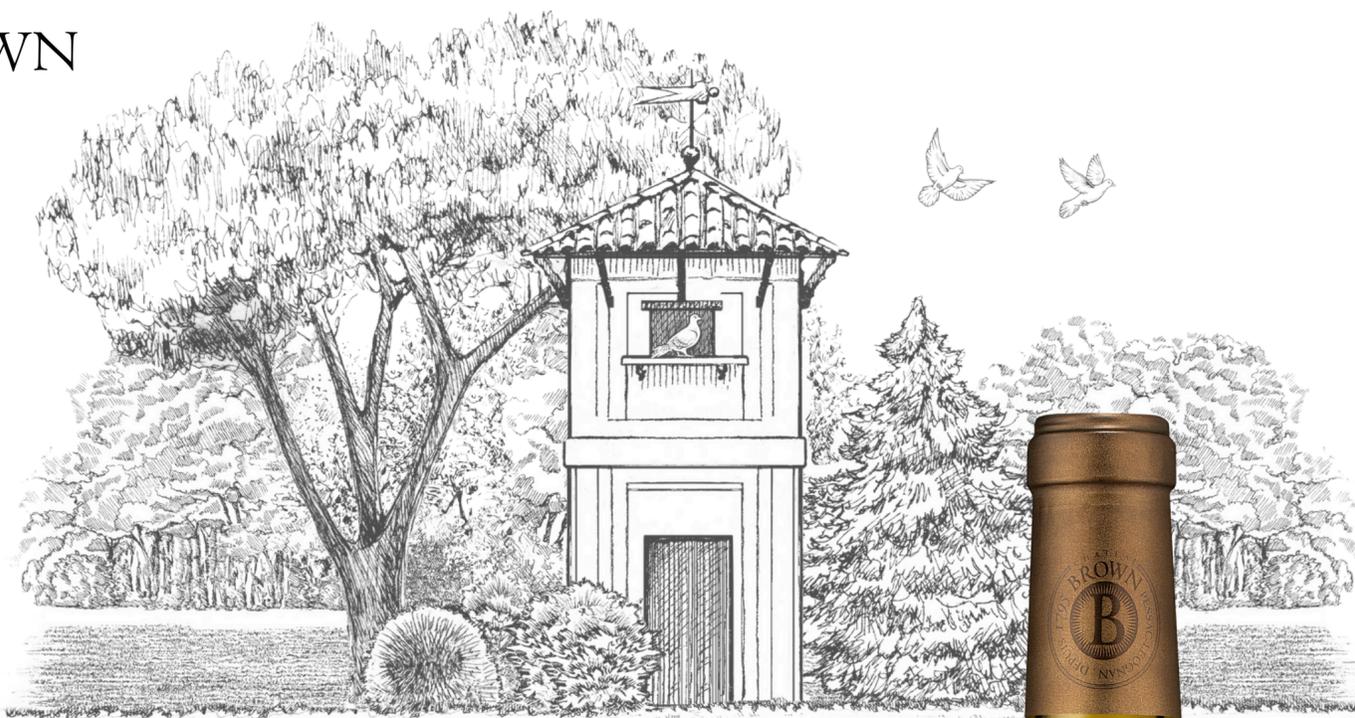


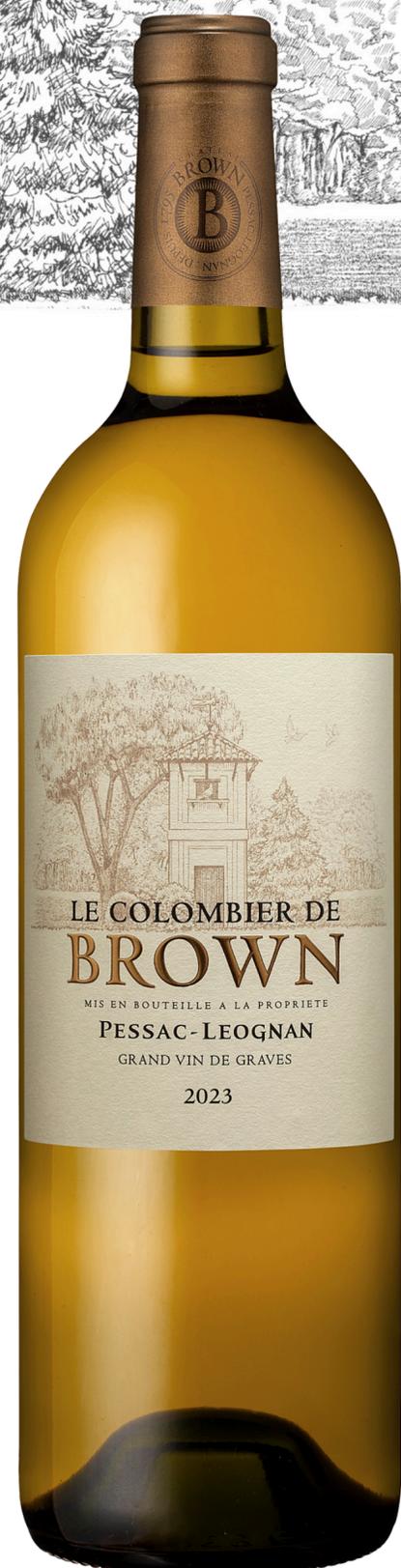
# LE COLOMBIER DE BROWN BLANC 2023

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 : 92-93



## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Notre second vin Blanc 2023 présente une teinte or jaune affirmée et brillante. Son nez évoque la poire William bien mûre, la mandarine et les fleurs blanches de printemps. En bouche, l'équilibre entre douceur et fraîcheur est parfait. Un vin plaisant et harmonieux.

Philippe DULONG, œnologue consultant

### Assemblage

60% Sémillon  
40% 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 cuves

### Elevage

Sur lies fines, durant 8 mois  
40% en barriques de chêne français,  
45% en cuves inox, 15% en cuve béton ovoïdale  
Bâtonnage régulier des barriques

### Mise en bouteille à la propriété

26 août 2024

### Numéro de lot

L23 CBI

### Gencod bouteille

3 760 208 653 909

Pour plus d'informations  
cliquez-ici



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