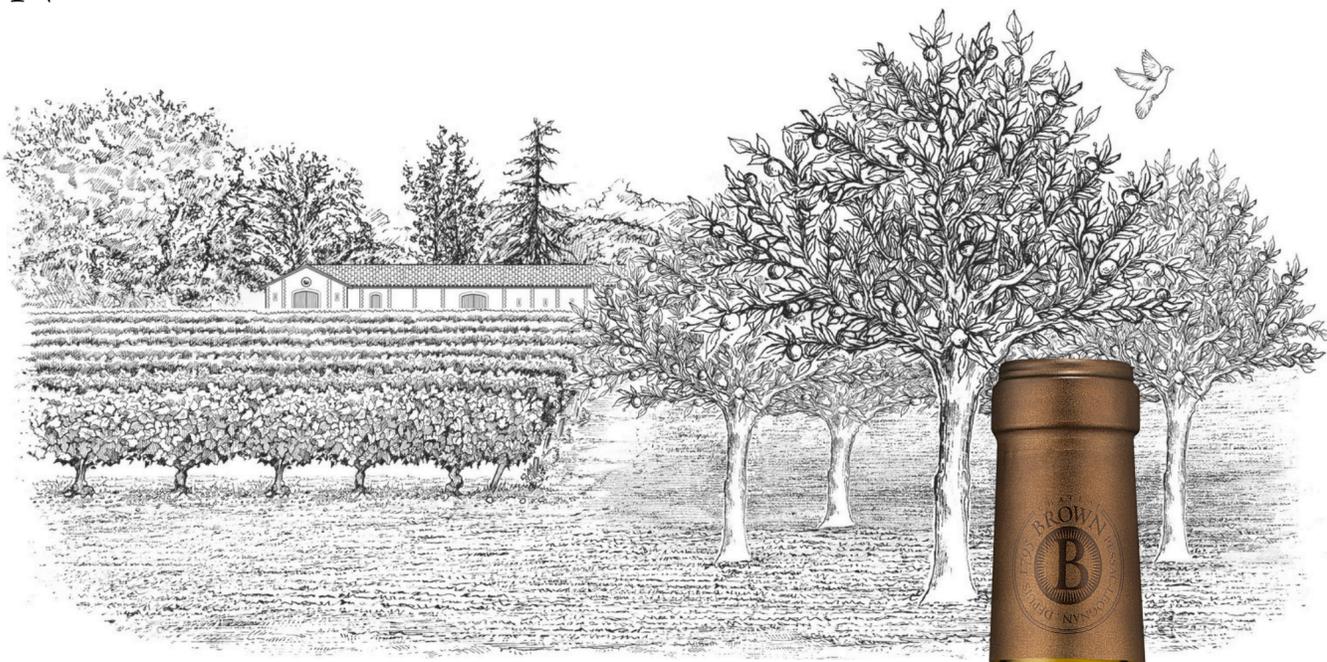
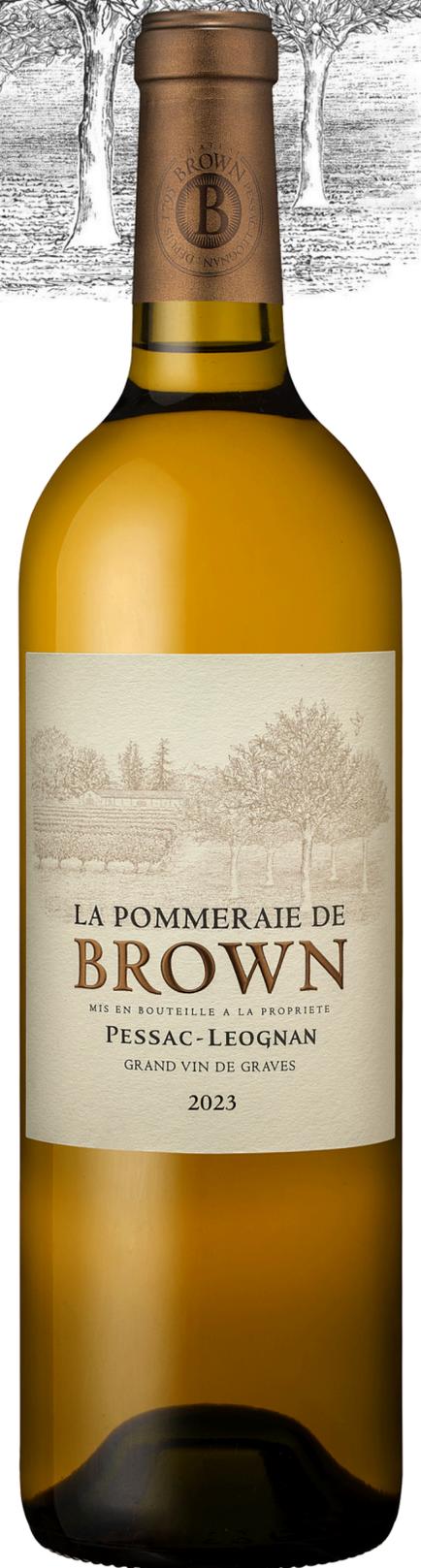


# LA POMMERAIE DE BROWN BLANC 2023

Second vin du château, « La Pommeraie de Brown », rend hommage à l'ancienne pommeraie présente sur la propriété jusqu'en 1998 et qui a cédé sa place à de splendides Cabernets Sauvignons. 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.



Assemblage	60% Sémillon 40% Sauvignon Blanc
Degré d'alcool	13% vol.
Rendement	50 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	3 760 208 653 923



## 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

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)