



# CHATEAU DES TOURS

*Grand Terroir de Brouilly*



## BROUILLY 2016

### Château des Tours

Appellation Brouilly Contrôlée

■ **CLIMAT DU MILLESIME** : Une année où le printemps, aux conditions météorologiques difficiles, pluies fréquentes et humidité, nous aura mis à rude épreuve au vignoble ! Mais les chaleurs estivales, et du mois de Septembre, ont permis d'atteindre une belle maturité, et les vendanges se sont déroulées sereinement entre fin septembre et début Octobre.

Rendement moyen en 2016 : 45 hl/hectare.

■ **TERROIRS** : Situé dans un amphithéâtre autour du Château, le vignoble est planté sur des sols sableux, issus de la dégradation du granite. Ils sont pauvres, acides et peu profonds avec des affleurements de rochers qui rappellent la présence de la roche mère

■ **VIGNOBLE** : Une culture respectueuse de l'environnement est pratiquée. Le respect des sols est une priorité, avec des enherbements réalisés sur de nombreuses parcelles, ainsi que des pratiques culturales superficielles assurant décompactage et vie microbienne du sol.

La vigne est conduite pour partie en gobelets bas traditionnels, et pour une autre en cordons de Royat, permettant une bonne aération des grappes.

L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

■ **CÉPAGE** : 100% Gamay

■ **VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : Des cuvaisons longues sont pratiquées (plus de 15 jours) sur des vendanges partiellement éraflées en fonction des parcelles d'origine. Le travail d'extraction se fait par remontage mais aussi par pigeage afin d'extraire couleur, matière et complexité. Les fermentations se font sous un contrôle des températures. L'élevage se fait ensuite en cuves pendant plusieurs mois..

■ **DÉGUSTATION** : Un vin tout en élégance, équilibre et finesse. Un nez avec des arômes de fruits noirs, des notes florales. Une bouche tout en équilibre, des tannins soyeux et une belle longueur en bouche où les arômes de fruits mûrs se révèlent encore.

■ **ACCORDS METS ET VIN** : Viandes rouges, en sauces. Fromages

240.000 bouteilles produites en 2016

Acidité: 3.3 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Degré d'alcool: 13 %

Sucre résiduel : <2 g/L