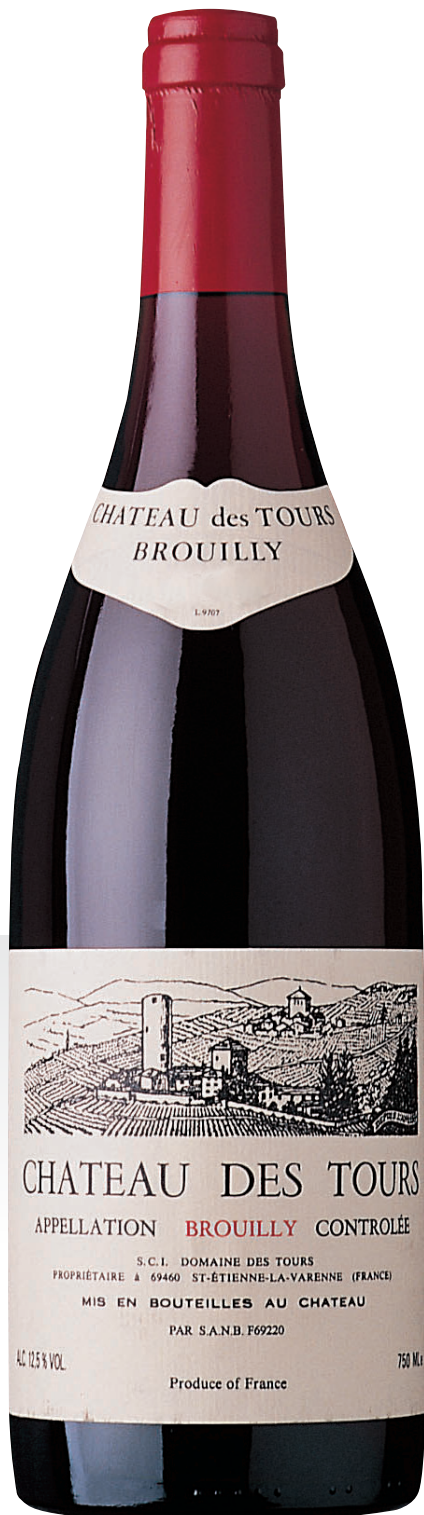




CHATEAU DES TOURS

Grand Terroir de Brouilly



BROUILLY 2014 Château des Tours

Appellation Brouilly Contrôlée

■ **CLIMAT DU MILLESIME** : Suite à un hiver peu vigoureux, la vigne s'est réveillée et a débourré début Avril, soit assez précocement. Le printemps fut chaud et sec, laissant passer une floraison dans de bonnes conditions. L'été fut plutôt frais et humide, le beau temps ne revenant que fin Août, début septembre, au moment idéal afin de favoriser une bonne maturation des raisins. Les vendanges ont démarrées le 10 Septembre et se sont déroulées sous un soleil radieux pendant une dizaine de jours.

■ **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.

■ **CEPAGE** : 100% Gamay

■ **VINIFICATION ET ELEVAGE** : 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.

■ **DEGUSTATION** : Le nez est dominé par des notes de fruit mûr. La bouche est ronde et soyeuse, fruitée avec des tanins souples et fondus.

■ **ACCORDS METS ET VIN** : Le Brouilly du Château des Tours se marie avec une large palette de mets : terrines, viandes blanches et volailles, agneau en herbes, poissons et risottos.

200.000 bouteilles produites en 2014

Acidité: 3, 4 g/L H₂SO₄

Degré d'alcool: 12, 5 %

Sucre résiduel : <2 g/L