



CHATEAU DES TOURS

Grand Terroir de Brouilly



BROUILLY VIEILLES-VIGNES 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. Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée sont sur les meilleurs terroirs du domaine, des sols sableux très maigres, à mi-coteaux avec une exposition sud-sud-est. L'âge moyen de ces vignes est de 60 ans.

■ **CEPAGE** : 100% Gamay

■ **VINIFICATION ET ELEVAGE** : Une cuvaison longue de 20 jours, sur une vendange en grande partie égrappée. Un travail d'extraction par piégeage quotidien et une maîtrise des températures tout au long de la fermentation. Un élevage pour grande partie en fûts de chêne pendant 10 mois.

■ **DEGUSTATION** : Le nez est marqué par des arômes de fruits mûrs, de confiture de fraise. La bouche est puissante, ronde et soyeuse, et d'une grande complexité et longueur en bouche.

■ **ACCORDS METS ET VIN** : Le Brouilly Vieilles-Vignes est destiné aux « grandes tables ». Un potentiel de garde exceptionnel à découvrir avec escalope de veau à la crème, viandes rouges grillées, brochettes d'agneau.

8.000 bouteilles produites en 2014

Acidité: 3, 5 g/L H₂SO₄

Degré d'alcool : 13 %

Sucre résiduel : <2 g/L