

CHÂTEAU DES TOURS



BROUILLY 2017 Château des Tours

Appellation Brouilly Contrôlée

■ **CLIMAT DU MILLESIME** : 2017 est un millésime précoce marqué par un printemps chaud et sec, suivi d'un été tout aussi chaud. Ainsi, la maturité est rapide et la récolte précoce au tout début du mois de Septembre.
Rendement Moyen en 2017 : 30 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 des 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 riche et expressif. Un nez avec des notes de fruits murs, une bouche structurée, des tannins soyeux et des notes fruitées en final.

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

200 000 bouteilles produites en 2017

Acidité : 3,4g/L H₂SO₄

Degré d'alcool : 13,5%

Sucre résiduel : <2 g/L