



CHATEAU DES TOURS

Grand Terroir de Brouilly



BROUILLY VIEILLES-VIGNES 2015 Château des Tours

Appellation Brouilly Contrôlée

■ **CLIMAT DU MILLESIME** : Dès le printemps, le millésime 2015 s'est révélé être une année chaude et sèche. Les chaleurs printanières furent intenses, poussant les jeunes raisins à s'adapter dès leur formation.

L'été ne fût pas moins caniculaire. Ainsi la maturation fût rapide et la récolte démarra dès la fin Août, après plusieurs jours de vent chaud et sec. Elle dura une dizaine de jours.

En résulte un millésime d'une maturité exceptionnelle, conservant cependant une belle fraîcheur et une délicatesse dans l'expression du fruit.

Rendement moyen en 2015 : 30-35 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, acide et peu profonds avec des affleurements de rocher 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 pigeage 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** :

■ **ACCORDS METS ET VIN** :

10.000 bouteilles produites en 2015

Acidité: 3, 5 g/L H₂SO₄

Degré d'alcool : 14 %

Sucre résiduel : <2 g/L