

CHÂTEAU DES TOURS



BROUILLY 2018 Château des Tours

Appellation Brouilly Contrôlée

■ **CLIMAT DU MILLESIME** : Le printemps a permis à la vigne de se constituer des réserves d'eau, le soleil, les chaleurs printanières et estivales ont apportés leur concours pour une maturation optimale.

■ **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 pré-sence 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 nom-breuses parcelles, ainsi que des pratiques culturales superficielles assurant dé-compactage 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** : Belle robe intense. Arômes expressifs de fruits noirs, de fleurs et d'épices. Le vin est structuré, bien enrobé par un fruit charnu et harmonieux.

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

250 000 bouteilles produites en 2018

Acidité : 3,4g/L H₂SO₄

Degré d'alcool : 13,5%

Sucre résiduel : <2 g/L