



CHATEAU DES TOURS

Grand Terroir de Brouilly



BROUILLY VIEILLES-VIGNES 2017

Château des Tours

Brouilly AOC

■ **CLIMAT DU MILLESIME** : 2017, année chaude et sèche
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 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, en son cœur. Des sols sableux très maigres, à mi-coteaux avec une exposition sud/sud-est. L'âge moyen de ces vignes est de 60 ans.

■ **CÉPAGE** : 100% Gamay

■ **VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : 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.

■ **DÉGUSTATION** : Nez complexe et fin dominé par des notes de fruits mûrs, des notes florales et quelques épices. En bouche, les tannins se révèlent présents avec une texture ferme, soyeuse, onctueuse. Peu à peu, les arômes se révèlent en bouche dans toute leur complexité et surtout dans une très belle longueur soutenue par une belle fraîcheur en fin de bouche et une finale sur les fruits mûrs.

■ **ACCORDS METS ET VIN** : Viandes en sauces, petit gibier, Côte de bœuf, fromage.

15.000 bouteilles produites en 2017

Acidité: 3,60 g/L H₂SO₄

Degré d'alcool : 14,5 %

Sucre résiduel : <2 g/L