



# CHATEAU DES TOURS

*Grand Terroir de Brouilly*



## BROUILLY VIEILLES-VIGNES 2019

### Château des Tours

Brouilly AOC

■ **CLIMAT DU MILLESIME** : 2019, nous a offert un printemps frais avec quelques épisodes de gel en mars et en avril, suivi d'un été très chaud et sec. La vigne a souffert de périodes caniculaires, excepté à la fin du mois d'août qui fut plus tempéré. Le vignoble qui a subi le gel, la canicule et la grêle, nous a offert ses fleurs à partir du 12 juin. Les vendanges ont donc débuté 90 jours plus tard, le 12 septembre.

■ **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, 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 fin et complexe qui se révèle progressivement à travers des notes de fruits noirs et de fleurs, agrémentée d'une présence progressive d'épices. La bouche, ronde, laisse les arômes apparaître graduellement, enrobés de tannins velours. La finale, longue et fraîche, perpétue la finesse aromatique initiale. Un vin de garde.

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

20 000 bouteilles produites en 2019

Acidité : 3,4g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Degré d'alcool : 14%

Sucre résiduel : <2 g/L