



CHÂTEAU DES TOURS

GRAND TERROIR DE BROUILLY



Brouilly 2020

100% gamay



MILLÉSIME 2020 : Suite à un hiver assez peu vigoureux, la vigne s'est réveillée et a débourrée courant mars. Le printemps fût chaud et sec, laissant passer une floraison très précoce mais dans de bonnes conditions. L'été fut tout aussi sec, avec un épisode caniculaire début août, provoquant un stress hydrique ainsi qu'une accélération dans les phases de maturité. Les vendanges ont démarré le 19 Août et ont duré un mois.

TERROIR : 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.

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 marqué par un équilibre idéal entre exubérance et élégance. La robe est très profonde, d'un rubis brillant. Le nez est intense, et mêle les caractéristiques aromatiques propres au terroir des Tours : notes florales, puis de fruit noir frais et enfin d'épices se succèdent. La bouche propose une attaque pleine de fraîcheur, et est ensuite soutenue par une structure présente et ronde, agrémentée de tannins soyeux. Pour ne rien gâcher, la finale est persistante.

ACCORD METS & VIN : Viande rouge, en sauce. Fromage.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

