



# CHÂTEAU DES TOURS

GRAND TERROIR DE BROUILLY



## Brouilly Vieilles Vignes 2020

100% gamay



**MILLÉSIME 2020** : Suite à un hiver assez peu vigoureux, la vigne s'est réveillée et a débouffée 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, acide et peu profonds avec des affleurements de rocher qui rappellent la présence de la roche mère.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : Une cuvaison longue (18-20 jours), sur une vendange égrappée. La méthode de vinification consiste en un travail d'extraction par piégeages et remontages alternés, et passe par une maîtrise précise des températures tout au long de la fermentation. Un élevage pour grande partie en fûts de chênes pendant 10 mois.

**DÉGUSTATION** : Le nez est marqué par des arômes de fruits mûrs et d'épices. La bouche propose une attaque puissante, et se poursuit tout en rondeur. La trame est complexe, la finale longue et soyeuse. Un grand millésime de garde.

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

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 14°

