



CHÂTEAU DES TOURS

GRAND TERROIR DE BROUILLY



Brouilly Vieilles Vignes 2021

100% gamay



MILLÉSIME 2021 : Les vendanges ont commencé mi-septembre, plus tard que d'habitude. Les conditions météorologiques, telles que le gel printanier et les tempêtes de grêle, ont considérablement réduit les rendements. 2021 est un millésime marqué par le succès après de nombreux défis. Nous obtenons tout de même des vins élégants et fruités.

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 piegeages 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 : 13,5°

