



# CHÂTEAU DES TOURS

GRAND TERROIR DE BROUILLY



**Brouilly 2022**

100% gamay



**MILLÉSIME 2022** : Dans l'ensemble un millésime très ensoleillé, avec peu de pluie et donc un déficit d'eau, et ce, dès le printemps. Néanmoins les pluies importantes de fin juin ont été salvatrices et ont permis aux vignes de poursuivre sereinement leur croissance pour arriver à maturité très tôt courant août, et proposer un équilibre particulièrement qualitatif.

**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** : Belle robe intense. Arômes expressifs de fruits confiturés rouges et noirs, de fleurs et d'épices. Le vin est structuré, solaire, mais à l'attaque fraîche, bien enrobé par une texture ronde et pleine.

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

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13,5°

