



# CHÂTEAU DES TOURS

GRAND TERROIR DE BROUILLY



## Brouilly «Les Tours» 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, 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 partiellement égrappée suivant les provenances parcellaires. . 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 partie en fûts de chêne pendant 10 mois.

**DÉGUSTATION** : La cuvée "Les Tours" 2022 se caractérise par son raffinement et sa finesse. Le nez s'ouvre sur les fruits mûrs, comme le cassis et la cerise pour se diriger vers de délicates notes épicées qui confèrent au vin une belle complexité. La bouche présente une structure subtile mais affirmée ainsi que des saveurs captivantes, témoignant d'une élégante profondeur et d'une intensité aromatique persistante. Ce vin incarne l'authenticité de ce lieu-dit au coeur des terres de Brouilly, offrant une expérience gustative à la fois complexe, gourmande et équilibrée.

**ACCORD METS & VIN** : La cuvée "Les Tours" 2022 se marie parfaitement avec un magret de canard aux cerises, relevant ainsi les saveurs fruitées et épicées du vin, une entrecôte grillée aux herbes ou un plateau de fromages affinés.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13,5°

