



CHÂTEAU DES TOURS

GRAND TERROIR DE BROUILLY



Brouilly 2023

100% gamay



MILLÉSIME 2023 : Cette année, les vendanges ont commencé le 5 septembre. L'été a été marqué par une météo variable, alternant entre épisodes pluvieux, périodes plus fraîches et vagues de chaleur. Malgré les défis posés par la chaleur intense, nous avons su nous adapter pour récolter des raisins de belle qualité, malgré le manque d'eau. Les nuits plus fraîches ont permis de préserver les arômes délicats, donnant aux vins un caractère fruité et une élégance remarquable. En définitive, le millésime 2023 se distingue par des vins frais, équilibrés et d'une grande finesse.

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 tout en élégance, équilibre et finesse. Un nez avec un mélange d'arômes de fruits noirs et rouges, des notes florales. Une bouche tout en équilibre, entre vivacité, tannins soyeux et une belle longueur ou les arômes de fruits mûrs se révèlent encore.

ACCORD METS & VIN : Il se marie parfaitement avec un filet de bœuf grillé, un gigot d'agneau aux herbes, ou un camembert affiné. Pour un accord végétarien, optez pour une ratatouille provençale accompagnée de polenta grillée ou un risotto aux cèpes et parmesan.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

