



CHÂTEAU DES TOURS

GRAND TERROIR DE BROUILLY



Brouilly 2024

100% gamay



MILLÉSIME 2024 : Le mois d'avril en Beaujolais a été particulièrement ensoleillé, offrant un débourrement précoce des vignes et un début prometteur pour la saison. De mai à juin, notre belle région a bénéficié de pluies régulières, apportant une hydratation naturelle et nécessaire à nos sols. Bien que le soleil se soit fait plus discret durant cette période, la floraison a débuté dès début juin, une légère avance qui témoigne de la vigueur de nos vignes. Le début de juillet, encore légèrement humide, a rapidement évolué vers des conditions parfaites pour la maturation de nos raisins. Des journées ensoleillées et chaudes, sans excès de chaleur, accompagnées de nuits fraîches, ont créé le cadre parfait pour une récolte prometteuse. Ces conditions équilibrées sont le gage d'une belle vendange à venir.

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 : Nez fin et complexe qui se révèle progressivement à travers des notes de fruits rouges, agrémentées d'une présence subtile d'épices et d'une trame minérale. La bouche propose une attaque acidulée et croquante. La finale fraîche accentue la finesse aromatique initiale.

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°

