



CHÂTEAU DES TOURS

GRAND TERROIR DE BROUILLY

Brouilly «Les Tours» 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 : Une cuvaison longue (18-20 jours), sur une vendange égrappée. La méthode de vinification consiste en un travail d'extraction par piégeages 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 : La cuvée 'Les Tours' 2023 se marie parfaitement avec un tournedos de bœuf en sauce au vin rouge, mettant en valeur la richesse et les arômes épicés du vin. Elle accompagne également une côte de veau braisée aux légumes de saison ou un plateau de fromages affinés.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

