



Château des Tours – Brouilly Beaujolais - Brouilly AOP

Vignoble

La production de vin du Château des Tours remonte au 12e siècle. Les deux tours de cette forteresse rappellent cet âge médiéval. Aujourd'hui, le domaine exploite 70 hectares de vignoble en AOC Brouilly avec des vignes d'en moyenne 60 ans.

Vinification

Des cuvaisons longues de plus de 15 jours sont pratiquées sur les vendanges en grande partie éraflées. 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 cuve inox pendant plusieurs mois.

Dégustation

Ce vin est doté d'une belle robe sombre. Au nez, se dévoile une complexité dominée par des fruits bien murs, accompagnée de notes florales. En bouche, sa trame est éclatante de vigueur, structuré et doté d'une belle longueur en bouche. C'est un vin riche et élégant, à la finale fruitée.

Le servir à 13-14°C avec un chapon rôti, une dinde farcie aux marrons, un poulet en crapaudine, ou bien une volaille farcie à la truffe fraîche et patate douce. Il s'associera aussi aux fromages à pâtes cuites comme le Comté, le Beaufort, le Gruyère Suisse ou une tête de Moine.

Cépage : Gamay

Goût et saveur : Souple et velouté

Taux d'alcool : 13,5°

Allergène : Sulfites