

CHÂTEAU DES TOURS

Brouilly AOC 2018



Incontournable, c'est le millésime d'anthologie dans la région, le genre de bouteille qu'il ne faut pas manquer tant le niveau du rapport Q/P est élevé. 8 siècles d'histoire résonnent dans les murs du Château des Tours, idéalement placé au centre d'une arène granitique exposée plein sud au pied du Mont Brouilly. La grande maturité du millésime offre une concentration étonnante, le vin garde son identité septentrionale dans le fruit avec un dimension de matière plus sudiste. On se régale de fraise de cerise juteuse, c'est succulent, enrobé sans perdre le vibrant.



Vignoble âgé de 45 ans



91/100 robertparker.com



12 mois d'élevage cuve



Très grand millésime

CHÂTEAU DES TOURS

BROUILLY AOC 2018

Couleur

Rouge

Cépage

Gamay âgé de 45 ans

Région

Beaujolais

Nature du sol

Sableux, issus de la dégradation du granite.

Culture

Traditionnelle, enherbement et travail des sols

Vinification

40% de grappes entières levures indigènes

Elevage

12 mois en cuve

Accord mets/vin

Rôti de veau au four, tajine de légumes

Maturité

A déguster de nos jours à 2025

Température de service

15° C

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Contenance

75 cl

Degré alcoolique

13% vol