

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Appellation d'Origine Protégée

Château Tour Goyon

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Le vignoble est assez morcelé. Une partie des vignes se situe sur une zone de faille appelée le plateau des pierres. Le sol y est plutôt argileux et donne des vins fermes et soutenus. Une autre partie des vignes, plantée sur un sol schisteux et de terre sablonneux (sur une ancienne mine de cristal), génère des vins souples, aromatiques et plus fruités. Une belle diversification de sols pour un joli vin bien équilibré. La taille est en gobelet.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle avec chapeau immergé. Cuvaision de 6 à 8 jours pour extraire un maximum d'arômes.

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur rubis brillant. Arômes de petits fruits rouges. Bouche croquante et élégante.

ACCORDS METS & VINS

A boire entre amis avec une charcuterie, un morceau de fromage ou simplement un cerneau de noix.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

DOMAINE

Le Château Tour Goyon est situé à Saint Etienne des Ouilères. La tour du Château a été construite au XIIème siècle pour protéger les fermiers et repousser les dangers. Le domaine de 10 hectares se compose de vignes de 45 ans d'âge en moyenne.

