CHÂTEAU
TOUR
BOISÉE
DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826

Marielle et Frédérique 2018

AOP Minervois Rouge 2018

Cépages : Syrah (40%) Grenache Noir (40%) Mourvèdre (10%) Cinsault (10%)
Pour le caractère des vieilles vignes, sans leur astringence, l'épice et la soie ! Atypique et pourtant si méditerranéen...

Capsule : Complexe
Volume : 75 cl
Bouteille : Bordelaise
Temps de garde : 8 ans
Bouchon : Naturel

Accompagnement : Température idéale de dégustation : 14°C
Plats en sauce, un cassoulet, un filet de cannette, un carré d'agneau, plats épicés et relevés, curry et saveurs orientales.

Caractéristiques : Ce vin est gorgé de nuances fruitées et de soleil. Le nez très expressif, aux arômes de fruits rouges frais et de petits fruits noirs compotés, est une invitation à la gourmandise. En bouche, l'attaque est franche, sur le fruit, complexité et finesse sont inséparables. La structure est ample, ronde et charnue, soutenue par ses tanins soyeux et délicats.

Terroir : Coteaux argilo-calcaires sur bans de grès au sud-ouest du village.

Vinification : Seuls les raisins provenant de vignes ayant au moins quarante ans et jusqu'à soixante ans entrent dans cette cuvée. Ils sont récoltés manuellement et vinifiés traditionnellement. Fermentation à 28°C, l'extraction lente et progressive par infusion se déroule pendant cinquante jours, pour laisser s'exprimer toute la plénitude du terroir et obtenir la douceur sans astringence. Jus de coule uniquement. Fermentation et élevage sont effectués en cuve béton.

Distinctions : La Presse et nos clients

CHÂTEAU
TOUR
BOISÉE
DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826

Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04
Email: info@domainelatourboisee.com
Web: www.domainelatourboisee.com
11800 Laure Minervois France

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.