

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Histoire de Famille (rge)

AOP Minervois Rouge 2020

Cépages : Grenache Noir (40%) Syrah (40%) Carignan (10%)
Mourvèdre (10%)

Un bouquet de garrigue. Les vignes âgées d'une vingtaine d'années donnent profondeur à sa jeunesse, les macérations modérées soulignent son fruit.

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 5 ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Dans sa jeunesse la couleur est tendre. En bouche, il est friand, gourmand, une touche de réglisse rehausse les baies mûres de griotte et de cassis. On l'accommodera d'un canard, d'une pintade ou d'une viande de bœuf, bavette, Onglet, Faux-filet, Petit-salé aux lentilles.

Terroir : Coteaux argilo-calcaire, assemblage de parcelles d'altitude orientées sud ouest.

Vinification : Les cépages sont vinifiés séparément et la vendange entièrement éraflée. Cuvaion de 25 jours où nous intervenons peu tandis que s'extrait progressivement tout le suc qualitatif des baies. Sélection poussée de nos jeunes vignes sur les terroirs en altitude. Dans ces conditions, les baies sont juteuses avec une belle acidité et des arômes de fruits exacerbés. Le vin assemblé est élevé en cuve pendant six mois.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

