



AOC Minervois 2018

Une Histoire de Famille Blanc

Cépages

Grenache Blanc (25%) Marsanne (25%) Macabeu (15%)
Roussanne (15%) Vermentino (15%) Muscat à petits grains (5%)

Assemblage au vignoble ! Nombreux sont les cépages blancs à se plaire dans les zones fraîches du village. Plantés et fermentés ensemble, ils illustrent une vieille tradition selon laquelle l'assemblage est l'œuvre de la nature et du millésime !

Vinification

Cueillette réalisée manuellement à pleine maturité. Les grappes sont éraflées, pressées et les jus rafraîchis en attendant l'arrivée successive des raisins des différentes parcelles au cours de la semaine. Il doit sa finesse et son fruité à une bonne maîtrise des températures, et un élevage sur lies fines jusqu'à veille d'embouteillage.

Terroir

Coteaux argilo-calcaire, assemblage de parcelles réparties tout autour du village sur des expositions négatives, de préférence regardant vers le nord.

Accompagnement

Température idéale de dégustation : 10°C. Sa délicatesse saura mettre en valeur une parillade de poissons, un bar au fenouil, une truite en croûte de sel. La complexité de son assemblage, aux accents méditerranéens, se prête aussi aux apéritifs.



Domaine La Tour Boisée

1 Rue du Château d'Eau 11800 Laure Minervois France
Tel: 04 68 78 10 04 Email: info@domainelatourboisee.com
Web: www.domainelatourboisee.com

