

# CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL  
DEPUIS 1826



## Chardonnay

IGP Coteaux de Peyriac Blanc 2020

**Cépages** : Chardonnay (100%)

Planté il y a 30 ans, au sud-ouest regardant vers la Cité de Carcassonne, orientation nord et altitude de 180m, le Chardonnay peut se sentir ici chez lui, voici les couleurs de ce cépage mythique sous nos latitudes !

**Capsule** : Complexe

**Volume** : 75 cl

**Bouteille** : Bourguignonne

**Temps de garde** : 4 ans

**Bouchon** : Naturel

**Accompagnement** : Dégustez-le en apéritif, sur des brochettes de viandes blanches et de fruits, un poisson grillé, des coquilles Saint-Jacques. Température idéale de dégustation : 8°C

**Caractéristiques** : Les arômes fins et subtils au nez laissent entrevoir des notes florales parsemées de fruits secs. Après une belle attaque en bouche, on retrouve ces arômes de fleurs blanches associés aux fruits confits.

**Terroir** : Un haut de coteau composé d'argile et de calcaire répartis sur des bancs de grès. La parcelle est orientée nord, sur une pente à 5%, encerclée d'un bois de pins venant filtrer les grands vents et maintenir la parcelle au frais la nuit. Rendement du millésime : 25 hl/ha.

**Vinification** : L'essentiel est le terroir. Les vignes produisent un raisin de petite taille, à l'équilibre presque parfait au moment de la récolte. Les baies sont pressées directement après la cueillette puis les jus sont légèrement débourbés par stabulation à froid. La fermentation se déroule de 12 à 18 jours à température modérée, entre 18°C et 22°C. L'élevage sur lies fines de quatre mois minimum lui apporte tout son fruité et son volume en bouche.



### Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: [info@domainelatourboisee.com](mailto:info@domainelatourboisee.com)

Web: [www.domainelatourboisee.com](http://www.domainelatourboisee.com)

11800 Laure Minervois France

