

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Marselan

IGP Coteaux de Peyriac Rouge 2019

Cépages : Marselan (100%)

Marselan est un métis de Grenache et de Cabernet Sauvignon, chez nous d'avantage marqué par le grenache dont il tire son côté méditerranéen, le Cabernet soulignant subtilement la structure. Un vin qui n'engendre pas la mélancolie ! Ou si c'est une mélancolie amoureuse, la seule acceptable, ne pas hésiter à vider la bouteille !

Volume : 75 cl

Accompagnement : Température idéale de dégustation : 14°C. L'apéritif (bars à vin), volailles à chair brune, canard, pintade, magret, bœuf en tartare, il tient par ailleurs le capre avec brio ! Un bel aloyau et agneau à volonté, surtout une souris confite ! Les plats orientaux : il ne craint ni l'épice, ni le piment !

Caractéristiques : Sa couleur violine est franche. Son nez de fruits noirs prononcés se prolonge en bouche, il est vineux et velouté. La finale est poivrée, sur l'aiguille de pin, persistante, une pointe tannique aiguillonne le palais avec délicatesse. Un vin gourmand.

Terroir : Un dôme argilo-calcaire typique du terroir de Laure, nommé «pech-pouillet» par les anciens. Bonne terre mais sans colluvions, peu productive, en bordure de zone d'appellation. La vigne est âgée de douze ans.

Vinification : La cueillette est effectuée à la main, à pleine maturité, les raisins éraflés puis macérés pendant 25 jours. Un élevage de sept mois en cuve ciment préserve l'intégrité du fruit.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

