

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Amuse-Bouche (blc)

IGP Coteaux de Peyriac Blanc 2020

Cépages : Sauvignon (70%) Muscat à petits grains (30%)
Sauvignon, Muscat Petits Grains et Chardonnay provenant de trois îlots de vignes distincts et assemblés pour leur fraîcheur, donnent le "la" des blancs de l'année !

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Temps de garde : 2 ans

Bouchon : Colmaté

Accompagnement : Le vin est tendu, ses arômes sont riches et subtils bénéficiant d'une garrigue parfumée ! Il est incontournable sur les fruits de mers.

Caractéristiques : L'Amuse-Bouche est une création initiée en 2016.

Si nous arrivons à la réaliser c'est avant tout grâce à notre terroir. Nous affinons tous les ans notre vinification spécifique.

L'origine du raisin est constante et tracée.

La connaissance du Terroir, c'est notre ADN. Vous n'entendrez jamais dans notre bouche le mot « maîtrise » : qui peut prétendre maîtriser la Nature ! La cueillette est exclusivement manuelle et, je vous le rappelle, la conduite du vignoble est en culture biologique.

Terroir : Les sols composés d'argiles et de calcaires s'étagent de 5 à 150 mètres d'altitude. Le Muscat est exposé au sud et balayé par le vent du nord, tandis que Chardonnay et Sauvignon sont plantés en zones fraîches sur les coteaux de Gibaloux à 150 m d'altitude, dont le micro-terroir peut enregistrer des écarts de maturité de 7 à 10 jours plus tardifs que le village.

Vinification : Les raisins sont assemblés avant fermentation. Vinification traditionnelle, pressurage direct puis un élevage court pour offrir les premiers fruits du millésime avant l'arrivée des vins d'hiver et être posé, en bouteille depuis six mois, lorsqu'apparaît le printemps suivant.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

