

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Viognier

IGP Coteaux de Peyriac Blanc 2023

Cépages : Viognier (100%)

La vigne a 7 ans et se compose de trois variétés de Viognier provenant de Condrieu. Plantée en collaboration avec la chambre d'agriculture, nous étudions le comportement du Viognier sur des parcelles vierges conduites en agriculture biologique. 2019 est la première récolte avec 30 hl.

Volume : 75 cl

Temps de garde : 4 ans

Accompagnement : Un nez de pêche et de fleurs printanières s'ouvre sur une bouche élégante aux notes de poire. Il conviendra à l'apéritif, aux poissons grillés, aux fromages de chèvre...

Terroir : Coteau argilo-calcaire sur bancs de grès. La parcelle orientée nord-est regarde vers le nord, sur une pente à 5%, bordée à l'ouest par un bois de pins venant filtrer les grands vents et à l'est par un rang d'amandiers filtrant les vents marins tièdes pour maintenir la parcelle au frais la nuit. Rendement du millésime : 25 hl/ha.

Vinification : Pressurage direct de la vendange, léger débouillage par stabulation à froid, puis fermentation de 12 à 18 jours à température modérée, entre 17°C et 22°C. L'élevage de cinq mois sur lies fines apporte un fruité délicat et son volume en bouche est marqué par la minéralité. Pas de sucre résiduel.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

