

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Histoire de Famille (blc) 2019

AOP Minervois Blanc 2019

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 !

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 4 ans

Bouchon : Naturel

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.

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

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.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

