

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Cab et Léon

Vin de France Rouge 2019

Cépages : Cabernet Franc (70%) Cabernet Sauvignon (30%)
Deux cépages qui se plaisent si bien chez nous qu'ils évoquent le caméléon : « Camouflés dans le vignoble de Laure, Cabernet Sauvignon et Cabernet-Franc, tels un caméléon, savourent le lieu et, pour l'occasion, jouent sur les mots. Mystérieux comme un ciel étoilé, Cab et Léon est serein, pris en flagrant délit de gourmandise ! » (texte de la contre-étiquette)

Volume : 75 cl

Bouteille : Bourguignonne

Temps de garde : 5 ans ans

Bouchon : Colmaté

Accompagnement : Pâtes fraîches bolognaise, pecorino, basilic ; apéritif avec planche de charcuteries Basque ; viande rouge grillée aux sarments de vignes.

Caractéristiques : Dégustation effectuée en janvier 2021 par les étudiants de 3ème année de l'ACADEMIE VATEL DE BORDEAUX sous la responsabilité de Pierre-Valentin Mauprivez :
CEIL : belle couleur pourpre et profonde, noire, (on ne distingue pas le fond du verre), reflets violacés, le vin est brillant et net.
IER NEZ : fruits noirs murs, prune fraîche, cerises noires, mûres, sans concentration de sucre
2EME NEZ : plus de concentration, les fruits apparaissent concentrés mais pas confiturés, sensation de fraîcheur.
LA BOUCHE : attaque fruitée, croquante, milieu de bouche souple, ample et gourmand. Les tanins sont présents mais avec beaucoup d'élégance du cabernet sauvignon et la sensation foin coupé séché du cabernet franc est bien présente.
Température de service 13/15 degrés.

Terroir : Argilo-calcaire sur bancs de grès.

Vinification : Les grappes sont éraflées et les raisins, fermes et robustes, envoyés en cuve sans foulage. Les fermentations se déroulent sous marc, séparément. Les vins sont ensuite élevés en cuve pendant douze mois avant la mise en bouteille.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

