

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Marie-Claude (rge) 2018

AOP Minervois Rouge 2018

Cépages :

Où des sols pauvres et loquaces nous racontent l'histoire de cépages choisis pour leur caractère, mûris à point, cueillis au moment précis et éphémère de la chair ferme et sucrée ; où les fûts s'effacent pour laisser parler le vin. Un vin d'ici ! Qui vieillira sans prendre une ride...

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 15 ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Température idéale de dégustation : 14°C
Il pourra faire voir ses bonnes manières en compagnie d'une cuisine amoureuse et enlevée. Ah! La belle daube... Ah! Le beau perdreau... Ah! Le civet de lièvre!

Caractéristiques : Son nez puissant, de fruits noirs denses aux notes de café, prend de l'ampleur à mesure de l'aération et se poursuit en bouche, velouté et soyeux. Puis des saveurs de garrigue et d'épices méridionales apparaissent et persistent jusqu'en finale.

Terroir : Coteaux argilo-calcaire sur bancs de grès. Rendement 35hl/ha. Vignes provenant de parcelles situées au sud-ouest, nord-ouest et sud-est du village, profitant ainsi de la variété des micro-climats.

Vinification : Les raisins sont parfaitement égrenés et le foulage évité. Le jus obtenu à l'égouttage du chapeau de marc nécessite une légère pressée. Les premières coules ne sont pas utilisées. Elevés séparément en fût durant 12 mois, les trois cépages sont assemblés avant mise en bouteille. Préservant ainsi un fruit (mûr), un joli grain et un tannin civilisé.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

