

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Histoire de Famille (rsé)

AOP Minervois Rosé 2021

Cépages : Grenache Gris (65%) Syrah (20%) Grenache Noir (15%)

Pâle et goûteux ! Un rosé de corps et d'esprit !
Que sa minéralité laissera associer librement aux repas,
comme aux tapas et autres moments informels.
Le plateau de grenache gris, dont il provient, domine le
Minervois.

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 2 ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Sa couleur est pâle, le nez évoque la fleur.
En bouche, ses arômes déclinent les petits fruits rouges
délicats. Sa structure et sa finesse en font un vin de
gastronomie, également apprécié à l'apéritif. Un loup grillé, un
rôti de porc ou de veau, Température idéale de dégustation :
8°C

Terroir : Coteaux argilo-calcaire, parcelles situées à l'ouest du
village à 220 m d'altitude.

Vinification : Une cueillette à maturité apporte le gras en
bouche tandis que les équilibres acides préservent toute sa
fraîcheur. La récolte est manuelle. Dès en arrivant à la cave, les
raisins sont égrappés puis pressurés. Le vin doit sa couleur
tendre au pressurage direct. La vinification puis l'élevage se
déroulent en cuve inox pendant 6 mois.

Distinctions : Guide Hachette des Vins 2023



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

