

# 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](mailto:info@domainelatourboisee.com)

Web: [www.domainelatourboisee.com](http://www.domainelatourboisee.com)

11800 Laure Minervois France

