CHÂTEAU TOUR BOISÉE
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1826

Marielle & Frédérique Rouge

AOC Minervois - 2023

Cépages : Syrah (35%) Grenache (35%) Carignan (15%) Mourvèdre (15%)
Dédiée aux filles du vigneron, cette cuvée porte la marque de fabrique de la maison : maturité optimale et concentration.

Capsule : Complexe
Volume : 75 cl
Bouteille : Bordelaise
Temps de garde : 8 ans
Bouchon : Naturel

Accompagnement : Température idéale de dégustation : 14°C
Plats en sauce, un cassoulet, un filet de cannette, un carré d'agneau, plats épicés et relevés, curry et saveurs orientales.

Caractéristiques : Ce vin est gorgé de nuances fruitées et de soleil. Le nez très expressif, aux arômes de gelée de fruits rouges et de myrtilles confiturées, est relevé d'une note de poivre vert. En bouche, la structure est ample avec un grain de tannins très fin et une persistance aromatique sur les notes de myrtille.

Terroir : Coteaux argilo-calcaires sur bancs de grès au sud-ouest du village.

Vinification : Seuls les raisins provenant de vignes ayant au moins quarante ans et jusqu'à soixante ans entrent dans cette cuvée. Ils sont récoltés manuellement et vinifiés traditionnellement. Fermentation à 28°C, l'extraction lente et progressive par infusion se déroule pendant cinquante jours, pour laisser s'exprimer toute la plénitude du terroir et obtenir la douceur sans astringence. Jus de coule uniquement. Fermentation et élevage sont effectués en cuve béton.

CHÂTEAU TOUR BOISÉE
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1826

Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04
Email: info@domainelatourboisee.com
Web: www.domainelatourboisee.com
11800 Laure Minervois France

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.