

# CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL  
DEPUIS 1826



## Plantation 1905

Vin de France Rouge 2020

### Cépages :

23 cépages plantés en 1905 sur une parcelle d'un hectare soixante. Une vigne historique que nous préservons comme un patrimoine de variétés et de pratiques à redécouvrir...

1. Aspiran, 2. Aubun, 3. Alicante Bouschet, 4. Aramon, 5. Varousset, 6. Clairette (blanc), 7. Morrastel Bouschet, 8. Petit Bouschet, 9. Carignan, 10. Grenache noir, 11. Cinsault, 12. Terret noir, 13. Terret Gris, 14. Lladonner pellut, 15. Bourboulenc (Blanc), 16. Inconnu n°1 : Noir, 17. Inconnu n°2 : Noir, 18. Inconnu n°3 : Noir, 19. Inconnu n°4 : Noir raisins de Table, 20. Cardinal, 21. Alphonse Lavallée, 22. Italia, 23. Muscat de Hambourg.

**Volume** : 75 cl

**Temps de garde** : 5 ans

**Accompagnement** : Au nez s'exprime un bouquet de violettes fanées, puis à l'aération, apparaissent de subtiles senteurs fruitées où, tour à tour, se reconnaissent le pruneau, la griotte, une touche de myrtille et de gelée de cassis, une légère note de laurier. La bouche pulpeuse s'équilibre autour d'un fruit intense et d'une trame tannique suffisamment gaillarde pour soutenir une finale charnue et croquante. Il apportera une autre dimension aux charcuteries, brochettes, viandes au barbecue, plats en sauce, volailles et fromage. Température idéale de dégustation, 14°C.

**Terroir** : Parcelle argilo-calcaire située au cœur du village. Les cépages sont plantés en foule, c'est-à-dire mélangés, certains restent inconnus des ampélographes.

**Vinification** : La cueillette se fait en un seul passage, quand la maturité moyenne des raisins atteint 13,5% vol. Véritable tâche l'équilibriste, il faut récolter au même moment le précoce Muscat de Hambourg et le tardif Morrastel Bouschet. Aucune intervention de l'homme pour la vinification, pas de remontage, ni de refroidissement de la cuve durant la fermentation : libre-court est laissé au terroir, aux cépages, au millésime. Les jus de coule et de presse sont assemblés en cuve pendant six mois.



### 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

