



Histoire de Famille (blc) 2020

AOP Minervois Blanc 2020

Cépages:

Marsanne, Maccabeu, Grenache blanc, Roussanne, Rolle et Muscat petits grains.

Capsule : Complexe

Volume: 75 cl

Bouteille : Bordelaise **Temps de garde** : 4 ans

Bouchon: Naturel

Accompagnement: Température idéale de dégustation: 10°C. Sa délicatesse saura mettre en valeur une parillade de poissons, un bar au fenouil, une truite en croûte de sel. La complexité de son assemblage, aux accents méditerranéens, se prête aussi aux apéritifs.

Terroir : Coteaux argilo-calcaire, assemblage de parcelles réparties tout autour du village sur des expositions négatives, de préférence regardant vers le nord.

Vinification: Cueillette réalisée manuellement à pleine maturité. Les grappes sont éraflées, pressées et les jus rafraîchis en attendant l'arrivée successive des raisins des différentes parcelles au cours de la semaine. Il doit sa finesse et son fruité à une bonne maîtrise des températures, et un élevage sur lies fines jusque veille d'embouteillage.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com Web: www.domainelatourboisee.com 11800 Laure Minervois France

