

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Marielle & Frédérique Blanc

AOC Minervois - 2022

Cépages : Grenache Blanc (35%) Muscat à petits grains (30%)
Marsanne (20%) Macabeu (15%)

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 5-6 ans ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Fruits de mer, loup grillé, médaillon de veau aux morilles, fromage de chèvre demi-sec, comté.

Caractéristiques : Robe doré clair.

Au premier nez, on retrouve un mélange de fleurs blanches, chèvrefeuille sauvage, des arômes de fruits à chair blanche, pêche blanche fraîche, poire et notes de combawa. Lorsque la température s'élève légèrement (env. 10°C) apparaît un fruité plus mûr, de la mangue et une note discrète de gingembre. La bouche est minérale en attaque puis laisse place à une belle suavité.

Terroir : Sols argilo-calcaires et grés

Vinification : Vendanges manuelles.

Arrivées en cave, les grappes sont éraflées, pressées et les jus rafraîchis. La vinification est effectuée à basse température en cuve inox. Elevage sur lies fines durant 9 mois dont une petite partie en barriques.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

