

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Magnum Amuse Bouche

IGP Coteaux de Peyriac Rouge 2022

Cépages : Cinsault (35%) Grenache Noir (35%) Malbec (20%)
Alicante Bouschet (10%)

Un cerisier en fleur, une belle lumière du matin, absence de vent, le bonheur à l'état pur. Un joli Bonjour ! avec le sourire qui préfigure une journée bien agréable. Ce vin très inspirant et civilisé, sera apprécié des dames et des hommes galants, un véritable tableau impressionniste qui vous livre immédiatement toutes les fragrances d'un instant radieux.

Capsule : Complexe

Volume : 150 cl

Temps de garde : 3 à 5 ans ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Une "bistronomie intelligente" allant de la joue de boeuf à la blanquette de veau mais pas seulement... Oeuf en meurette, brouillade de champignons, d'asperges... Salmis de pintade, soufflé aux épinards, tartare de boeuf... Et puis on quitte la Gaule, salade de boeuf thaï, mizutaki au poulet, osso bucco aux légumes et spaghettis...
Température de service : entre 12 et 14°C.

Caractéristiques : Notes de dégustation : Robe légère, ménisque violacé. Nez très intense de jus de fruits rouges : groseille, grenade, cranberry. Nuances de gelée de framboise avec une effluve de violette, le tout souligné par une évocation discrète de garrigue qui l'ancre dans son terroir. La bouche est souple, soyeuse et juteuse

Terroir : Argilo-calcaire sur grès. Nous avons eu un malin plaisir à assembler des fruits provenant de trois lieux-dits distincts à la manière d'un peintre conceptualisant son aquarelle avant de la réaliser !

Vinification : Vendanges manuelles. Macération courte pour pouvoir travailler sur le fruit. Vinification à température modérée.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

