

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Amuse Bouche blanc

IGP Coteaux de Peyriac Blanc 2024

Cépages :

« Que la Joie soit dans les Cœurs ! ... Une douce caresse... un clin d'œil... La douceur du Grenache Blanc... La coquinerie du Sauvignon ! »

Dès que le nez surplombe le verre, un léger rictus s'exprime sur le visage, ceci nous engage à lever le verre sans avoir confirmé son contenu !... Un engagement au partage sans retenue. Grâce au ciel notre espérance est récompensée !. Le velours et l'aiguille... le visage s'illumine... le sourire se confirme ! Un plaisir simple ... pour le plus grand nombre !

Grenache blanc, Sauvignon

Volume : 75 cl

Temps de garde : 3 ans

Accords mets Vins : apéritif, poissons fumés, fruits de mer, calamars à la plancha

Caractéristiques : Robe claire.

Du jasmin, intense, et de la poire en sirop dominant ce nez généreux. Une note rafraîchissante de lilas et un ultime effluve subtilement safrané.

L'attaque en bouche est vive, fraîche, laissant place à un arôme de fruits à chair blanche glissant sur une finale aux reflets d'agrumes.

Terroir : sols argilo calcaires et grés.

Vinification : Vendanges manuelles matinales. Pressurage direct avec pressoir pneumatique à cage ouverte qui permet l'écoulement de 70% du jus sans presser afin d'éviter l'oxydation. Température de fermentation : 17 °C. Elevage sur lies fines jusque veille de mise en bouteille.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

