

# CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL  
DEPUIS 1826



## Amuse Bouche rosé

IGP Coteaux de Peyriac Rosé 2023

### Cépages :

Pour ce rosé nous avons dû choisir un fruit particulier, dans nos micro-terroirs, de vignes bien en place, en zone fraîche pour rester dans une maturité modérée. Syrah et grenache, déjà assemblés à la cueillette... bien entendu manuelle et cela est important ! Pour ne pas libérer de jus avant le pressoir, ce qui permet d'obtenir cette couleur légère avec cette note violette, lumineuse !

Grenache, Syrah.

**Capsule** : Complexe

**Volume** : 75 cl

**Temps de garde** : 3 ans

**Bouchon** : Colmaté

**Accompagnement** : Planche de charcuteries et tartines de pesto à l'ail des ours, barbecue de côtelettes d'agneau, ailerons de poulet au colombo

**Caractéristiques** : Une robe rose pâle aux notes violines habille les arômes extravertis de framboise, cassis et iris sauvages. Le toucher de bouche est tout en douceur, suave avec une palette aromatique très florale et une finale qui révèle une note de pêche de vigne.

**Terroir** : Sols argilo calcaires et grés.

**Vinification** : Vendanges manuelles. Pressurage direct, puis vinification à basse température en cuve inox.



## 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

