

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Histoire de Famille Rosé

AOC Minervois Rosé 2023

Cépages : Grenache (65%) Syrah (35%)

Avec ce Rosé même un jour un peu gris vous verrez le soleil !!!
Comme dit Jean-Louis Poudou : " Ce rosé a du pep's".

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bordelaise

Temps de garde : 3 ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Sa structure et sa finesse en font un vin de gastronomie, également apprécié à l'apéritif.

Tartare de saumon aux baies roses, risotto aux champignons,
fine tranche de veau légèrement crémée à la noix de muscade.
Température idéale de dégustation : 8°C

Caractéristiques : Sa couleur est pâle. Premier nez intense, complexe alliant une composante florale à une dominante grenadine, groseille avec une note maracuja. En bouche, palette généreuse avec des notes de fraises et petits fruits rouges, laissant place à une belle trame acidulée amenant jusqu'à une finale pomelo.

Terroir : Coteaux argilo-calcaires, parcelles situées à l'ouest du village à 220 m d'altitude.

Vinification : Une cueillette à maturité apporte le gras en bouche tandis que les équilibres acides préservent toute sa fraîcheur. La récolte est manuelle. Dès l'arrivée en cave, les raisins sont égrappés puis pressurés. Le vin doit sa couleur tendre au pressurage direct. La vinification puis l'élevage se déroulent en cuve inox pendant 6 mois.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

