

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Coumo Gascou

AOC Minervois Rouge 2023

Cépages : Carignan Grenache Syrah

Un bouquet de garrigue. Les vignes âgées d'une vingtaine d'années donnent profondeur à sa jeunesse, les macérations modérées soulignent son fruit.

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bourguignonne

Temps de garde : 5 ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Accords mets et vins : suprême de pintade et pleurotes sauce balsamique, lapin sauté chasseur, onglet de bœuf, lasagnes aux légumes variés
Température de service : 14°C.

Caractéristiques : Robe rouge ardent.

Le nez, d'une grande complexité, s'ouvre sur des notes de framboise fraîche, grenade et groseille, puis des nuances de violette et d'iris apparaissent.

En bouche, l'attaque est très fraîche et florale, avec beaucoup de soyeux.

Terroir : Sols argilo calcaires et grès.

Vinification : Vendanges manuelles.

Arrivées en cave, les grappes sont éraflées et la vendange est vinifiée en cuve béton.

Macération d'une durée de 5 semaines, jus de coule et presse assemblés.

Élevage en cuve béton durant 9 mois.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

