

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Saint-Sernin

AOC Minervois Blanc 2023

Cépages : Grenache Blanc Muscat à petits grains Marsanne

Ce blanc cristallin couleur soleil s'ouvre sur la poire et les fruits à chair blanche qui se retrouvent en bouche dans un bel équilibre « ampleur et fraîcheur ».

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bourguignonne

Temps de garde : 3 ans

Bouchon : Naturel

Accompagnement : Accords mets et vins : Noix de Saint-Jacques snackées aux agrumes, encornets farcis à la sauce tomate, poulet à la crème et à la moutarde, Cabécou demi-sec.

Température de service : 10°C.

Caractéristiques : Notes de dégustation : Robe doré clair. Au nez, les arômes de fruits à chair blanche dominant : poire, mirabelle fraîche avec une subtile touche de goyave et de chèvrefeuille sauvage.

Les notes florales sont très présentes en bouche, une bouche qui allie suavité et tension, jusqu'à une finale très élégante et complexe.

Terroir : Sols argilo calcaires et grés.

Vinification : Vendanges manuelles (matinales). Dès réception de la vendange, les grappes sont éraflées et pressées. La vinification est faite à basse température en cuve inox.

Bâtonnage sur lies fines et élevage durant 8 mois.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

