



Marie-Claude Rouge

AOC Minervois – 2021

Cépages : Carignan noir (35%) Grenache Noir (35%) Syrah (30%)

Où des sols pauvres et loquaces nous racontent l'histoire de cépages choisis pour leur caractère, mûris à point, cueillis au moment précis et éphémère de la chair ferme et sucrée ; où les fûts s'effacent pour laisser parler le vin. Un vin d'ici ! Qui vieillira sans prendre une ride...

Volume : 75 cl

Temps de garde : 10 ans

Accompagnement : Température idéale de dégustation : 14°C Il pourra faire voir ses bonnes manières en compagnie d'une cuisine amoureuse et enlevée. Ah! La belle daube... Ah ! Le beau perdreau !... Ah ! Le civet de lièvre !

Caractéristiques : Du caractère pour ce nez affirmé de fruits noirs compotés, pruneau, figue sur-mûrie qui prend une autre dimension avec des notes légères de Zan et le marqueur garrigue d'été typique des vins du domaine. La bouche réussit à allier concentration, volume et fraîcheur avec une couche aromatique supplémentaire eucalyptus qui apparaît en finale.

Terroir : Coteaux argilo-calcaires sur bancs de grès. Rendement 35hl/ha. Vignes provenant de parcelles situées au sud-ouest, nord-ouest et sud-est du village, profitant ainsi de la variété des micro-climats.

Vinification : Les raisins sont parfaitement égrenés et le foulage évité. Le jus obtenu à l'égouttage du chapeau de marc nécessite une légère pressée. Les premières coules ne sont pas utilisées. Une partie de la syrah est élevée en fûts de chêne durant 10 mois, le reste en cuve béton. Préservant ainsi un fruit (mûr), un joli grain et un tannin civilisé.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

