

DOMAINE
**TOUR
BOISEE**
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1826

4,00€ le verre
21,00€ la bouteille



Plantation 1905

23 cépages plantés en 1905

Assemblage de 23 cépages

1. Aspiran, 2. Aubun, 3. Alicante Bouschet, 4. Aramon, 5. Varousset, 6. Clairette (blanc), 7. Morrastel Bouschet, 8. Petit Bouschet, 9. Carignan, 10. Grenache noir, 11. Cinsault, 12. Terret noir, 13. Terret Gris, 14. Lladonner pellut, 15. Bourboulenc (Blanc), 16. Inconnu n°1 : Noir, 17. Inconnu n°2 : Noir, 18. Inconnu n°3 : Noir, 19. Inconnu n°4 : Noir Raisins de Table, 20. Cardinal, 21. Alphonse Lavallée, 22. Italia, 23. Muscat de Hambourg.

Terroir

Parcelle argilo-calcaire de 1.60 ha, située au coeur du village, au niveau de la mer, elle est le plus ancien vignoble de la commune. Les cépages complantés n'ont pas tous été reconnus par les ampélographes. Rendement : 33 hl/ha

Vinification et élevage

La vendange se fait en un seul passage, quand la maturité moyenne des raisins atteint 13,5% vol. Véritable tâche d'équilibriste, il faut récolter au même moment le précoce Muscat de Hambourg et le tardif Morrastel Bouschet. Aucune intervention de l'homme pour la vinification, pas de remontage, ni de refroidissement de la cuve durant la fermentation : libre-court est laissé au terroir, aux cépages, au millésime. Les jus de coule et de presse sont assemblés en cuve pendant six mois.

Notes de dégustation

Au nez s'exprime un bouquet de violettes fanées, puis à l'aération, apparaissent de subtiles senteurs fruitées où, tour à tour, se reconnaissent le pruneau, la griotte, une touche de myrtille et de gelée de cassis, une légère note de laurier ... La bouche pulpeuse s'équilibre autour d'un large fruité et d'une trame tannique suffisamment gaillarde pour soutenir une finale charnue et croquante.

Gastronomie

Température idéale de dégustation : 14°C. Apéritif, charcuterie, brochettes, viandes au barbecue, plats en sauce, volailles, fromage. - **Garde : 5 ans** - **Vin certifié biologique (Ecocert)**



Domaine La Tour Boisée
11800 Laure Minervois FRANCE
Tel: +33(0) 4 68 78 10 04 / Fax: +33(0) 4 68 78 10 98
E-mail: info@domainelatourboisee.com
Web: www.domainelatourboisee.com



LM
L'ATELIER