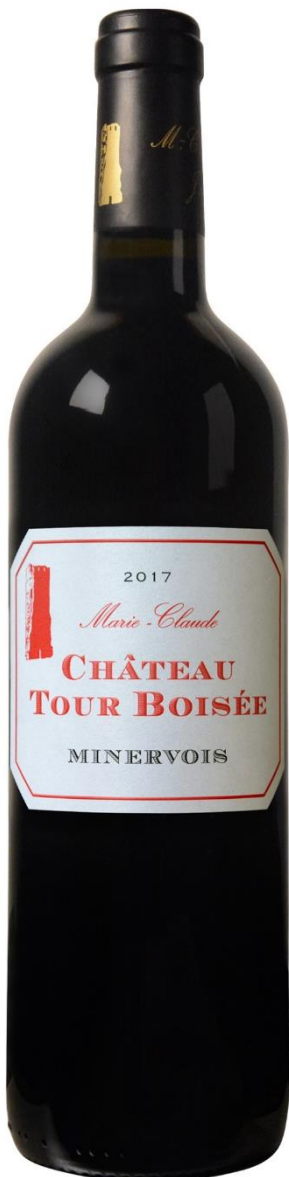




DOMAINE LA TOUR BOISEE



Nome: MARIE - CLAUDE

Annata: 2017

Regione: LANGUEDOC - ROUSSILLON

Denominazione: MINERVOIS

Colore: ROSSO

Vitigno: 1/3 GRENACHE , 1/3 SYRAH, 1/3 CARIGNAN

Formati: 750 ml

Coltura: un domaine familiare dove da generazioni sono tutti molto attaccati al terroir.

Il Domaine La Tour Boisée é situato a 25 chilometri a est di Carcassonne e oggi conta 82 ettari di vigneti. Fin dall'inizio si sono preservati i vecchi vigneti nei terreni più belli e si sono valorizzati i vitigni autoctoni. Convinti sostenitori dell'agricoltura biologica perché convinti della connessione uomo-natura.

Le uve per produrre questo vino provengono da vigne situate su colline con terreni argillo-calcarei su banchi di arenaria con rese da 35hl/ha.

In cantina: la raccolta è manuale e gli acini sono interamente sgranati. il succo ottenuto con il drenaggio del cappello di vinacce richiede una leggera pressatura. Il risultato delle tre uve viene affinato separatamente in botte per 12 mesi, per poi essere riassemblati prima della messa in bottiglia, per consentire di preservare le caratteristiche principali dei tre vitigni: frutto maturo, tannino, freschezza.

Caratteristiche: di colore rosso rubino, il naso presenta note di frutti neri e sentori di caffè che prendono ampiezza non appena si arieggia il calice. Al palato vellutato e setoso emergono note di liquirizia e spezie. Grande finezza!

Abbinamenti: si abbina molto bene con uno spezzatino di manzo, selvaggina e cacciagione.

Servizio: 14°C