Château Tour Boisée "Marie Claude" AOP Minervois Rouge 2021



17,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5, 14.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Cuvée phare du Domaine depuis de très nombreuses années, elles est aussi l'une des cuvées les plus emblématiques de notre Appellation."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevés séparément en fût durant 12 mois, les trois cépages sont assemblés avant mise en bouteille. Préservant ainsi un fruit (mûr), un joli grain et un tannin civilisé.

Vinification

Coteaux argilo-calcaire 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.

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

style="color: #000000; font-family: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif; font-size: 11px; font-style: normal; font-weight: 400; letter-spacing: normal; text-indent: 0px; text-transform: none; white-space: normal; word-spacing: 0px; background-color: #fafbfc;">
1* au Guide Hachette des Vins 2023

Histoire de la Cuvée

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... .

Accords Mets & Vins

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!

Dégustation

Son nez puissant, de fruits noirs denses aux notes de café, prend de l'ampleur à mesure de l'aération et se poursuit en bouche, velouté et soyeux. Puis des saveurs de

garrigue et d’épices méridionales apparaissent et persistent jusqu’en finale

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d’ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

8-10 ans