# Domaine Tour Boisée "Amuse Bouche" IGP Coteaux de Peyriac Rouge 2024

8,80 €




**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Cot (ou Malbec), Cinsault, Grenache, Alicante
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

**Le mot du sommelier :**

"Un assemblage en apparence très surprenant, sauf quand on connait toutes les spécificités du Terroir sur lequel se trouve les parcelles. A découvrir."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

Cuve

**Vinification**

Une extraction très courte et dense, sept jours, puis fer mentation

malolactique et repos en cuve (ciment) pour trois semaines avant d'être mise en bouteille fin octobre

**Histoire de la Cuvée**

Le terme d’A muse-Bouche est issu de notre belle gastronomie. Le soin apporté par le cuisinier pour le réaliser doit signer une belle entrée en matière pour la suite du repas. Ce vin à part entière vous donne le sens, la direction, la personnalité du millésime.

**Accords Mets & Vins**

Un vin à savourer dès l’apéritif, sur une pintade rôtie, viandes rouges grillées comme la hampe, falafel

**Dégustation**

Robe profonde, ménisque violacé. Nez délicat de fraise « gariguette » et cerise « bigarreau », légèrement réglissé. La bouche est douce et croquante.

**Température de Service**

16-17°c
- Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessive ment dans la bouteille comme dans les verres.

**Potentiel de Garde**

4-5 ans