Domaine Tour Boisée "Amuse Bouche" Vin de France Blanc 2025



8,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Fruité: 3
Degré: 12°
Cépages: Sauvignon Blanc, Muscat Petits Grains, Chardonnay
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle, pressurage direct puis un élevage court pour offrir les premier fruits du millésime avant l'arrivée des vins d'hiver et être posé, en bouteille depuis six mois, lorsqu' apparaît le printemps suivant.
Histoire de la Cuvée

L’amuse-bouche est une création initiée en 2016. si nous arrivons à la réaliser c’est avant tout

grâce à notre terroir. nous affinons tous les ans notre vinification spécifique. l'origine du raisin est constante et tracée.
la connaissance du terroir, c'est notre adn. vous n'entendrez jamais dans notre bouche le mot « maîtrise » : qui peut prétendre maîtriser la nature ! la cueillette est exclusivement manuelle et, je vous le rappelle, la conduite du vignoble est en culture biologique.

Accords Mets & Vins

il est incontournable sur les fruits de mers

Dégustation

Le vin est tendu, ses arômes sont riches et subtils bénéficiant d'une garrigue parfumée !

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans