Domaine Tour Boisée "Plantation 1905" Vin De France Rouge 2020



13,60 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Clairette, Aramon, Carignan, Grenache, Bourboulenc, Terret Gris, Alicante, Cinsault, Morrastel
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Vous n'aurez peut-être qu'une seule occasion dans votre vie de gouter un tel assemblage... Profitez-en !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Parcelle argilo-calcaire située au cœur du village. Les cépages sont plantés en foule, c'est-à-dire mélangés, certains restent inconnus des ampélographes.

La cueillette se fait en un seul passage, quand la maturité moyenne des raisins atteint 13,5% vol. Véritable tâche l'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.

Histoire de la Cuvée

23 cépages plantés en 1905 sur une parcelle d'un hectare soixante. Une vigne historique que nous préservons comme un patrimoine de variétés et de pratiques à redécouvrir...

Accords Mets & Vins

Il apportera une autre dimension aux charcuteries, brochettes, viandes au barbecue, plats en sauce, volailles et fromage

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 fruit intense et d'une trame tannique suffisamment gaillarde pour soutenir une finale charnue et croquante

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.

Potentiel de Garde

3-4 ans