Château Tour Boisée "Marie Claude" AOP Minervois Blanc 2021



19,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 12.5°
Cépages: Macabeu, Grenache Blanc
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2021
Volume: 75cl

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

En fût de chêne français

Vinification

Terroir argilo-calcaire sur coteaux orientés sud et balayés par les influences océaniques ... La vendange est récoltée manuellement, pressurée traditionnellement puis transférée en fûts de chêne dès le milieu de la fermentation alcoolique. Travail sur lies "bâtonnage", élevage entre 8 et 10 mois.

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...

Ce vin est une recherche depuis 1988 pour obtenir un vin blanc de garde marqué par sa culture méditerranéenne

Accords Mets & Vins

Vous pourrez laisser libre cours à votre imagination pour l'accommoder avec un plat, mais nous accordons un petit avantage au ris de veau et vol-au-vent ! Bien sûr, un poisson à chair ferme ou très goûteux, comme le rouget ; les épices ne lui font pas peur. Les currys indien et thaï décupleront leurs saveurs en sa compagnie

Dégustation

Au nez les légères notes oxydatives offrent une complexité et une élégance folle à ce vin. La bouche est confortable, généreuse tout en étant dynamique. L'équilibre est parfait et la finale soutenue mais digeste

Température de Service

14-15°C

Potentiel de Garde

8-10 ans