Château Tour Boisée "Coumo Gascou" AOP Minervois Rouge 2023



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Nouvelle cuvée sur le fruit du Château Tour Boisée, ça peps!"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve béton pendant 9 mois

Vinification

Vendanges manuelles.
Arrivées en cave, les grappes sont éraflées et la vendange est vinifiée en cuve béton.
Macération d'une durée de 5 semaines, jus de coule et presse assemblés.

Histoire de la Cuvée

"Coumo Gascou" est un lieu-dit de la commune qui se traduit pas "Combe aux pies". La pie jacasse, elle "parle beaucoup" et elle en sait sur le Grenache et le Carignan qui poussent en ce lieu "oasis" et qui composent ce vin.

Accords Mets & Vins

Idéal sur un suprême de pintade et pleurotes sauce balsamique, onglet de boeuf, lasagnes de légumes

Dégustation

Robe rouge ardent.
Le nez, d'une grande complexité, s'ouvre sur des notes de framboise fraîche, grenade et groseille, puis des nuances de violette et d'iris apparaissent.
En bouche, l'attaque est très fraîche et florale, avec beaucoup de soyeux.

Température de Service

12-14°C

Potentiel de Garde

6 ans