Château Tour Boisée "Marielle & Frédérique" AOP Blanc 2022



13,80 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Macabeu, Muscat Petits Grains, Grenache Blanc, Marsanne
Millésime: 2022
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Une personnalité raffinée pour ce blanc aux notes voyageuses."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage sur lies fines durant 9 mois dont une petite
partie en barriques.

Vinification

Vendanges manuelles.
Arrivées en cave, les grappes sont éraflées, pressées et les jus rafraîchis. La vinification est effectuée à basse température en cuve inox.

Histoire de la Cuvéene personnalité raffinée pour ce blanc aux notes voyageuses qui parle de sa terre, son ciel et sa lumière. Jean-Louis Poudou a él

les qualités premières semblent être une grande tendresse et un toucher délicat.

Accords Mets & Vins

Fruits de mer, loup grillé, médaillon de veau aux morilles, fromage de chévre demi-sec, comté.

Dégustation

Robe doré clair. Au premier nez, on retrouve un mélange de fleurs blanches, chèvrefeuille sauvage, des arômes de fruits à chair blanche, pêche blanche fraîche, poire et notes de combawa. Lorsque la température s'élève légèrement (env. 10°C) apparaît un fruité plus mûr, de la mangue et une note discrète de gingembre. La bouche est minérale en attaque puis laisse place à une belle suavité.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans