

CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL
DEPUIS 1826



Pech Majou

AOP Minervois Rosé 2024

Cépages : Syrah (60%) Grenache Noir (40%)

"Pech Majou" signifie littéralement "colline majeure".
Sur ce lieu-dit, se côtoient deux amis... le Grenache et la Syrah.
Ensemble ils contemplent la Nature, le soleil et les étoiles. Leurs
fruits sont cueillis en même temps... Ils ne se quitteront jamais !
Ils nous racontent !

Capsule : Complexe

Volume : 75 cl

Bouteille : Bourguignonne

Temps de garde : 2 ans

Bouchon : Aggloméré

Accompagnement : Focaccia aux herbes de Provence et
houmous, tartare de saumon aux baies roses, risotto aux
champignons...

Caractéristiques : Le vieux rose de la robe s'accorde
parfaitement avec la dominante florale du nez et ses effluves
de pivoine, d'iris sauvage sur des petits fruits rouges acidulés
comme les groseilles.

La bouche amène dans une autre dimension de fraises et
framboises, un léger cassis sur un équilibre très suave.

Terroir : Sols argilo calcaires et grés

Vinification : Vendanges manuelles.

Arrivés en cave, les raisins sont égrappés puis pressurés.

La vinification puis l'élevage se déroulent en cuve inox pendant
6 mois.



Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: info@domainelatourboisee.com

Web: www.domainelatourboisee.com

11800 Laure Minervois France

