

# CHÂTEAU TOUR BOISÉE

DOMAINE FAMILIAL  
DEPUIS 1826



## Coumo Gascou

AOC Minervois Rouge 2023

**Cépages** : Carignan Grenache Syrah

Un bouquet de garrigue. Les vignes âgées d'une vingtaine d'années donnent profondeur à sa jeunesse, les macérations modérées soulignent son fruit.

**Capsule** : Complexe

**Volume** : 75 cl

**Bouteille** : Bourguignonne

**Temps de garde** : 5 ans

**Bouchon** : Naturel

**Accompagnement** : Accords mets et vins : suprême de pintade et pleurotes sauce balsamique, lapin sauté chasseur, ongle de bœuf, lasagnes aux légumes variés

Température de service : 14°C.

**Caractéristiques** : 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.

**Terroir** : Sols argilo calcaires et grés.

**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.

Élevage en cuve béton durant 9 mois.



## Domaine La Tour Boisée

Tel: 04 68 78 10 04

Email: [info@domainelatourboisee.com](mailto:info@domainelatourboisee.com)

Web: [www.domainelatourboisee.com](http://www.domainelatourboisee.com)

11800 Laure Minervois France

