



DOMAINE LA TOUR BOISEE



Nome: AMOUSE - BOUCHE

Annata: 2018

Regione: LANGUEDOC - ROUSSILLON

Denominazione: IGP CÔTEAUX DE PEYRIAC

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% MERLOT

Formati: 750 ml

Coltura: un domaine familiare dove da generazioni sono tutti molto attaccati al terroir.

Il Domaine La Tour Boisée é situato a 25 chilometri a est di Carcassonne e oggi conta 82 ettari di vigneti. Fin dall'inizio si sono preservati i vecchi vigneti nei terreni più belli e si sono valorizzati i vitigni autoctoni. Convinti sostenitori dell'agricoltura biologica perché convinti della connessione uomo-natura.

Le uve per questo vino provengono da tre vigne differenti: il Jaquez (orientata vs est "sulla via del vento", con terreno in prevalenza sabbioso), il Painirairé (orientata vs sud, protetta dal vento contro vento, su terreno maggiormente argilloso), la Piboule (circondata di pioppi, su terreno di marna e arenaria)

In cantina: la raccolta è manuale e la vinificazione tradizionale in acciaio.

Caratteristiche: di colore rosso porpora, il naso presenta note vinose e note di frutti rossi maturi. Al palato è franco, vellutato con tannini molto morbidi. Di piacevole freschezza e persistenza è un vino per accompagnarci tutti i giorni. Un vino per tutte le stagioni con una grande facilità e piacevolezza di beva!

Abbinamenti: ottimo come aperitivo accompagnato con salumi, si abbina molto bene con tartare di manzo con verdure e primi piatti a base di ragù di carni bianche e non troppo speziati

Servizio: 14°C