



AMUSE-BOUCHE LE ROUGE

Amuse-Bouche

DOMAINE TOUR BOISÉE

2017



CEPAGE

100% Merlot

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage.
Macération pré-fermentaire et fermentation alcoolique contrôlée. 7 jours de macération et décuage et mise en bouteille des jus de coulée.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue à la robe pourpre à reflet mauve
- Nez : Vin au bouquet intense, frais et fruits rouges mûrs (fraise et framboise).
- Bouche : En bouche, l'attaque laisse apparaître des tanins ronds et une belle tension, vin très équilibré.

Compagnon idéal de vos charcuteries et de viandes grillées avec une salade de poivrons.

GRAPE VARIETY

100% Merlot

SOIL

Clay and limestone soil

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, destemming.
Maceration before fermentation and controlled alcoholic fermentation.
7 days of maceration and devatting and bottling of juices.

TASTING

- Colour : Deep colour with purple dress and mauve highlight
- Nose : Wine with an intense, fresh bouquet and ripe red berries (strawberry and raspberry).
- Mouth : The attack lets appear round tannins and beautiful tension, very well-balanced wine.

Perfect with your delicatessen and roasted meats with a salad of peppers.