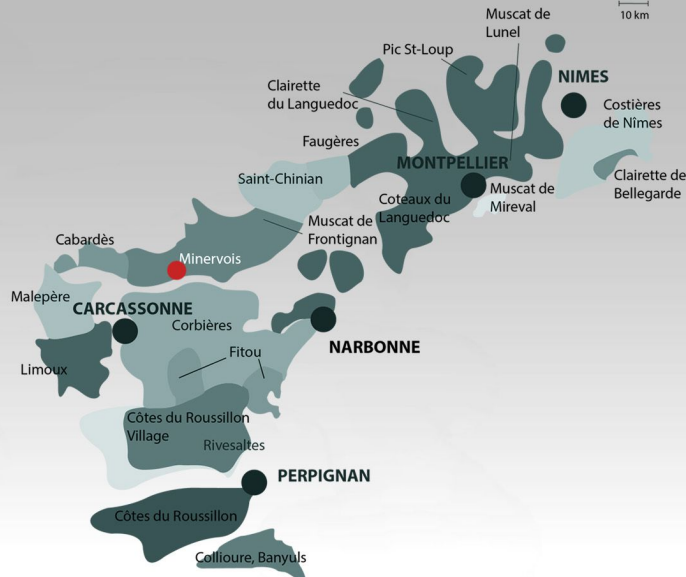




## AMUSE-BOUCHE LE ROUGE



*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.

VIN BIO. DANS UNE ZONE NATURELLE PRESERVEE.

### 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.

ORGANIC WINE. IN A WELL-PRESERVED NATURAL AREA.