

DRINKS.

Château Minuty M Rosé AOP 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40821922
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Côtes de Provence
Embouteilleur	Minuty SAS, 2491 Route de la Berle, 83580 Gassin, France
Marque	Minuty
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Sec et minéral avec une acidité et une fraîcheur prononcées. Puis des arômes de fraise, de framboise, de pastèque, de pêche et de pamplemousse, ainsi qu'un soupçon de lavande.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à partir de 50% de Grenache, 30% de Cinsault et 20% de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------------	-------------

Millésime	2022
-----------	------

En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, grillades
-------------------	---

Description

Le Château Minuty est un vignoble familial, qui surplombe la célèbre baie de Saint-Tropez, en Provence. Gabriel Farnet a acheté la propriété dans le sud de la France en 1936 et lorsque sa fille a repris l'affaire dans les années 1960, elle et son mari ont planté des cépages locaux et traditionnels, tels que le Grenache, le Tibouren et le Rolle. Ils ont également assuré une meilleure qualité des raisins, grâce à des rendements délibérément faibles. Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par Jean-Etienne et François Matton, qui représentent la troisième génération de la famille. Le vin rosé représente 85% de la production, ce qui permet de respecter les principes de gestion écologique. Par exemple, aucun pesticide ou herbicide n'est utilisé, et on veille à préserver la biodiversité. Le Minuty M Rosé est un "vin de marque". Cela signifie que les raisins ne proviennent pas exclusivement de leur propre cave, mais de caves de partenaires sélectionnés dans la région. Les raisins des cépages Grenache, Cinsault et Syrah sont pressés directement. Une fois que le moût clair a été séparé des particules solides, la fermentation peut débuter à basse température. Le rosé est servi de préférence avec une soupe de légumes, de la viande grillée, des crevettes ou du gâteau aux abricots.