

# DRINKS.

## Château Minuty M Rosé AOP 2024 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article        | 40821924                                                                                                                                                                        |
| 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<br>de<br>consommation | 8-10 degrés |
|-----------------------------------|-------------|

---

|           |      |
|-----------|------|
| Millésime | 2024 |
|-----------|------|

---

|                   |                                                 |
|-------------------|-------------------------------------------------|
| En accord<br>avec | poissons & fruits de mer, légumes,<br>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.