

DRINKS.

Château Minuty ROSE et OR Rosé AOP 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40822023
Alcool	12.5%
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 pêche blanche, de pamplemousse, de fraise et de framboise, ainsi qu'une touche de fleurs.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à partir de 90% de Grenache et 10% de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

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

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

Millésime	2023
-----------	------

En accord avec	Apéro, cuisine asiatique, poissons & fruits de mer
----------------	--

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 Rose et Or Rosé est un "vin de domaine". Cela signifie que les raisins proviennent exclusivement de leur propre vignoble. Les raisins des cépages Grenache et Tibouren sont égrappés, foulés et refroidis, des étapes permettant à leur jus d'être recueilli. Le pressurage est ensuite effectué, après quoi le processus de fermentation peut débuter à une température de 14°C. Le rosé se sert de préférence en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, de ragoût de poisson, de sushi, de plats asiatiques ou exotiques ou de salade de fruits.