DRINKS.

Château Minuty 281 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	741591
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
Dégustation	Au nez, des fruits exotiques avec une touche élégante de citron et des notes florales. En bouche, il est bien structuré et vif, avec un équilibre harmonieux entre les notes florales et l'acidité citronnée. La finale est longue et un peu salée.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Grenache, syrah
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non

Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	cuisine asiatique, dessert, poissons & fruits de mer

Description

Château Minuty est un domaine viticole familial situé en Provence, qui surplombe la tristement célèbre baie de Saint-Tropez. Gabriel Farnet a acquis la propriété dans le sud de la France en 1936 et lorsque sa fille a repris l'exploitation dans les années 60, elle a planté avec son mari des cépages locaux et traditionnels comme le grenache, le tibouren et le rolle. En outre, ils ont veillé à une meilleure qualité des raisins grâce à des rendements volontairement faibles. Aujourd'hui, l'exploitation est dirigée par la troisième génération de Jean-Etienne et François Matton. 85% de la production est consacrée au vin rosé, tout en respectant des principes d'exploitation écologiques. Par exemple, on renonce aux pesticides et aux herbicides et on veille à la préservation de la biodiversité. Les raisins du Minuty 281 Rosé proviennent des trois principales parcelles du domaine, dont la structure du sol est caractérisée par le schiste, l'argile et le sable. Les raisins des variétés grenache, cinsault et syrah sont directement pressés. Après avoir séparé le moût clair des particules solides, la fermentation commence à basse température. Le rosé se sert de préférence avec des plats de poissons fins, des créations épicées au curry ou des desserts aux fruits rouges.