DRINKS.

Château Minuty Minuty Prestige 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	763251
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, notes florales avec une fraîcheur fruitée d'abricots et de pêches jaunes. La bouche est élégante avec des notes d'agrumes et une finale discrètement salée.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle
Etiquette	minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	

de consommation	8-10 degrés
En accord avec	cuisine asiatique, charcuterie, poissons & fruits de mer, légumes, cuisine méditerranéenne

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, ils n'utilisent pas de pesticides ni d'herbicides et veillent à la préservation de la biodiversité. Le Minuty M Rosé est un "Branded Wine". Cela signifie que les raisins ne proviennent pas exclusivement du propre domaine viticole, mais aussi de domaines viticoles de partenaires sélectionnés dans la région. Les raisins des variétés grenache, cinsault, rolle et syrah sont directement pressés. Après avoir séparé le moût clair des particules solides, la fermentation commence à basse température. Ce rosé est à servir de préférence avec des plats de poisson, des créations de légumes méditerranéens ou des plats asiatiques.