DRINKS.

Minuty M 2024 Elliott Edition Rosé 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	794582
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
Dégustation	Sec et minéral avec une acidité et une fraîcheur prononcées. S'y ajoutent des arômes de fraise, de framboise, de pastèque, de pêche et de pamplemousse ainsi qu'un soupçon de lavande.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	de 50% de grenache, 30% de cinsault et 20% de syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non

Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2024
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, grillades

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 renoncent aux pesticides et aux herbicides et veillent à la préservation de la biodiversité.
Le Minuty M 2024 Rosé Elliott Edition est l'un des vins décorés de manière artistique. Depuis 2018, Minuty collabore chaque année avec un artiste différent pour donner à sa cuvée rosée un nouvel habillage de bouteille. L'édition Elliott a été conçue par Elliott Routledge, qui s'est inspiré des formes, des couleurs et des textures classiques de la Provence française. Le bleu est devenu la couleur principale pour représenter l'énergie vive de la Provence entre la terre, la mer et la Rieviera.
Les raisins de cette mise en bouteille spéciale ne proviennent pas exclusivement du domaine, mais de vignobles partenaires sélectionnés dans la région. Les raisins des cépages grenache, cinsault et syrah sont directement pressés. Une fois que le moût clair a été séparé des particules solides, la fermentation commence à basse température. Le rosé se sert de préférence avec une soupe de légumes, une viande grillée, des crevettes ou une tarte aux abricots.