

Château Minuty

GABRIEL

AOP Côtes de Provence
Millésime 2020



L'HISTOIRE GABRIEL

La cuvée GABRIEL est née d'un défi relevé par Jean-Etienne et François Matton : élaborer un vin rouge de grand calibre, issu exclusivement de la Presqu'île de Saint-Tropez.

En alliant le terroir millénaire de la Provence au savoir-faire Minuty et au goût de l'excellence du Domaine, la famille Matton a imaginé Gabriel. Un vin quasi 100 % Syrah, 100% Gassin, 100% Propriété, 100% schistes cristallins, 100% fûts neufs, 100 % passion, 100% savoir-faire Minuty. On y retrouve les arômes d'une Syrah bien élevée, mais aussi la densité délicate et une légèreté inédite, reflets du style Minuty. Le nom Gabriel est un hommage à Gabriel Farnet qui, dès 1936, a posé les fondations qui permettent aujourd'hui la naissance d'une telle cuvée.

Enfin, la bouteille est à la hauteur de ce vin d'excellence. Epaulée et teintée de rouge, elle donne toutes ses lettres de noblesse à Gabriel, le premier rouge de grand calibre de Gassin.

Château Minuty

GABRIEL



VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Certification en Haute Valeur Environnementale, vendanges manuelles, rendements bas, sélection parcellaire, 16 mois d'élevage en fûts de Chêne français neufs. Mise en bouteille en novembre 2021. L'assemblage de Gabriel a été réalisé en collaboration avec Gérard Margeon, Chef Sommelier de la Maison Ducasse Paris.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez légèrement fermé puis qui s'ouvre avec l'aération sur des notes de fruits noirs : mures, cassis. Des touches d'épices et de garrigue complètent ce bouquet complexe. En bouche le vin est bien équilibré. L'attaque est souple et puissante, la finale longue. Le bois est dominé par le fruit, il n'en est qu'un exhausteur.

ACCORDS METS ET VIN

Des plats gastronomiques comme des gibiers à plume, une poularde à la crème, ou la chair tendre d'un pigeonneau rôti et légumes confits, des bouchées à la reine. Côté mer ; des crevettes sauvages rôties, des noix de Saint-Jacques rôties sur un lit de poireau et quelques grains de caviar.

Mais aussi des plats plus canailles comme un très beau parmentier de canard, un lapereau au lard avec une purée à la truffe noire, une tourte de légumes provençale et les fromages à saveurs corsées. Enfin, la belle cuisine asiatique saura se marier avec succès, comme des tempuras de crustacés accompagnées des sauces sucrées salées ou au sésame.

MILLÉSIME EN VENTE

2020

TERROIR

Raisins issus du terroir de Gassin, sur la Presqu'île de Saint-Tropez, sur schistes cristallins.

Âge moyen des vignes : 23 ans.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ASSEMBLAGE

Syrah en très grande majorité.

CARACTÈRE

Équilibré, délicat et long en bouche.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie 80 kcal/100ml - 338 kj/100ml

Sucre < 1g/L

CONSOMMATION

Entre 16 et 18° selon les saisons. Carafage conseillé.
10 ans et plus.

TYPES DE VERRE

Verres à pied, calices larges et ouverts.