

# Château Minuty

ROSE et OR

AOP Côtes de Provence  
Millésime 2023

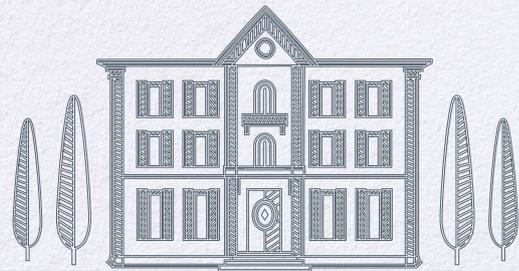


## L'HISTOIRE ROSE ET OR

Cette cuvée est un vin de Propriété. Elle est née en 2009 avec le désir de pousser encore plus loin la recherche de délicatesse et d'élégance en bouche ainsi que la générosité aromatique au nez, signatures du Domaine. Pour ceci, les trois grands terroirs du Domaine ont été savamment assemblés et à ce titre Rose et Or incarne le goût du Château Minuty.

# Château Minuty

ROSE et OR



## VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Certification HVE (Haute Valeur Environnementale), vendanges manuelles, sélection des jus de goutte, fermentation alcoolique à basse température, pas de fermentation malolactique.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Une cuvée toute en finesse : des arômes avec des notes d'agrumes et de garrigue. La bouche est aérienne. Sa minéralité lui confère une fraîcheur toute particulière appuyée par une salinité propre au terroir.

## ACCORDS METS ET VIN

La Cuvée Rose et Or, par sa souplesse généreuse et délicate pourra accompagner des plats d'une grande diversité, d'autant qu'elle fait ressortir les épices. On conseillera des produits de la mer de belle origine, huîtres charnues, crevettes de Madagascar, beaux coquillages mais aussi des plats exotiques et asiatiques comme le pad thaï ou le rougail de l'île de la Réunion. L' incontournable bouillabaisse. Des fromages frais et jeunes pour les pâtes cuites. Et en dessert des sorbets de fruits exotiques.

## MILLÉSIME EN VENTE

2023

## TERROIR

Raisins issus des trois grands terroirs de la Propriété (schistes, argiles et sables).

## APPELLATION

AOP Côtes de Provence

## ASSEMBLAGE

Grenache 80%, Syrah 10%, Cinsault 5%, Tibouren 5%

## CARACTÈRE

Élégant, sphérique et salin.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie 73 kcal/100ml - 303kj/100ml

Sucre < 1g/L

## CONSOMMATION

Entre 8 ° et 12 °, selon les saisons.

Jusqu'à 24 mois.

## TYPES DE VERRE

Verres à pied conseillés.