

Château Minuty

ROUGE et OR

AOP Côtes de Provence
Millésime 2022

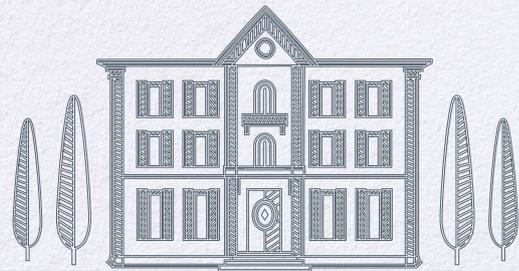


L'HISTOIRE ROUGE ET OR

Avec cette cuvée naît l'idée d'un rouge provençal haut de gamme, à la fois un vin de terroir, reflet des sols schisteux de Gassin, un vin racé, reflet de la grande noblesse du mourvèdre et un vin Minuty, reflet du style où se mêlent raffinement, légèreté et générosité.

Château Minuty

ROUGE et OR



VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, maîtrise des températures, fermentation alcoolique et malolactique, élevage de moins d'un an en fûts de chêne français.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe grenat, des reflets topaze où le mourvèdre exprime toute sa délicatesse. Les embruns marins de la Presqu'île ont maîtrisé sa fragilité. Le nez est fruité sur des notes de fruits rouges. Le vin s'installe en bouche, sa matière est délicate et aérienne. Un vin tout en finesse.

ACCORDS METS ET VIN

Un vin pour des plats de caractère, les sauces asiatiques sucré-salée se marieront avec les fruits noirs du vin. Canard en 5 services, les poissons frits préparés à la japonaise, cuisine indienne avec le poulet tandoori. En Provence, on se réglera avec le gigot d'agneau.

MILLÉSIME EN VENTE

2022

TERROIR

Raisins de la Propriété de Gassin, sélectionnés sur les belles parcelles de schistes cristallins.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ASSEMBLAGE

Mourvèdre 95%, Syrah 5%

CARACTÈRE

Fin, élégant, soyeux, racé.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie 78 kcal/100ml - 327 kJ/100ml

Sucre < 1g/L

CONSOMMATION

Entre 10 ° et 12 °.

10 ans et plus.

TYPES DE VERRE

Verres à pied.