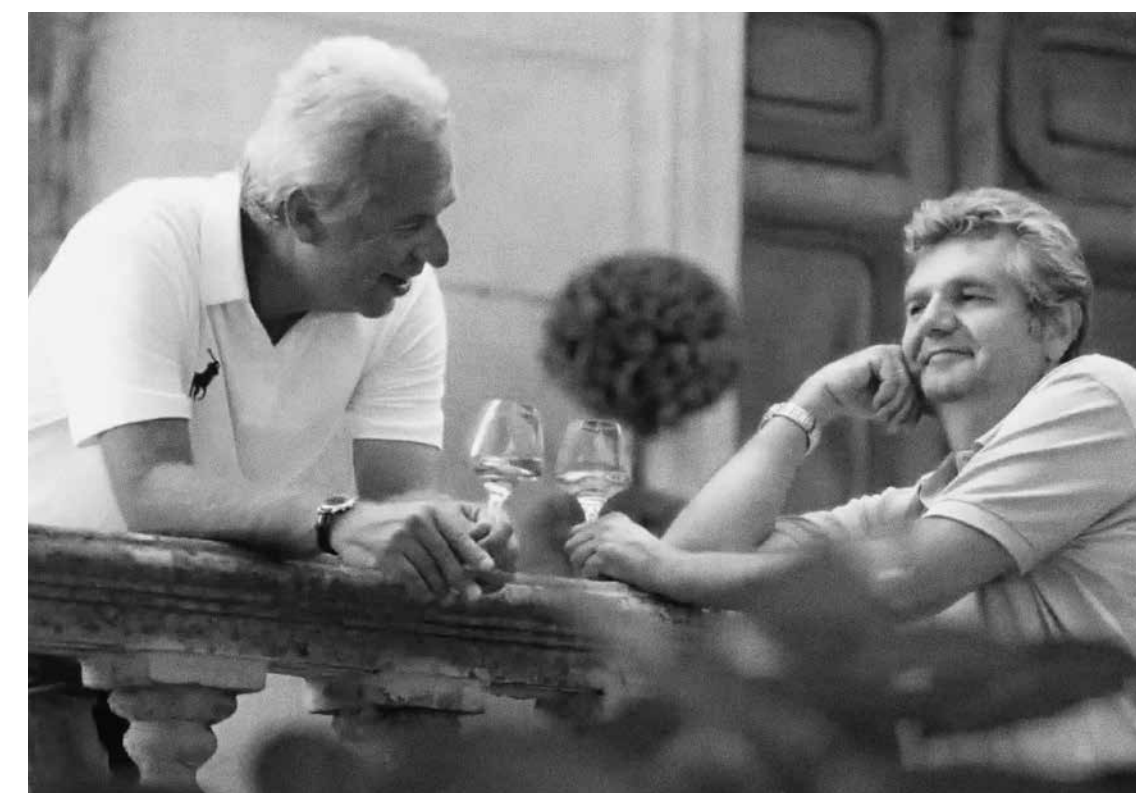
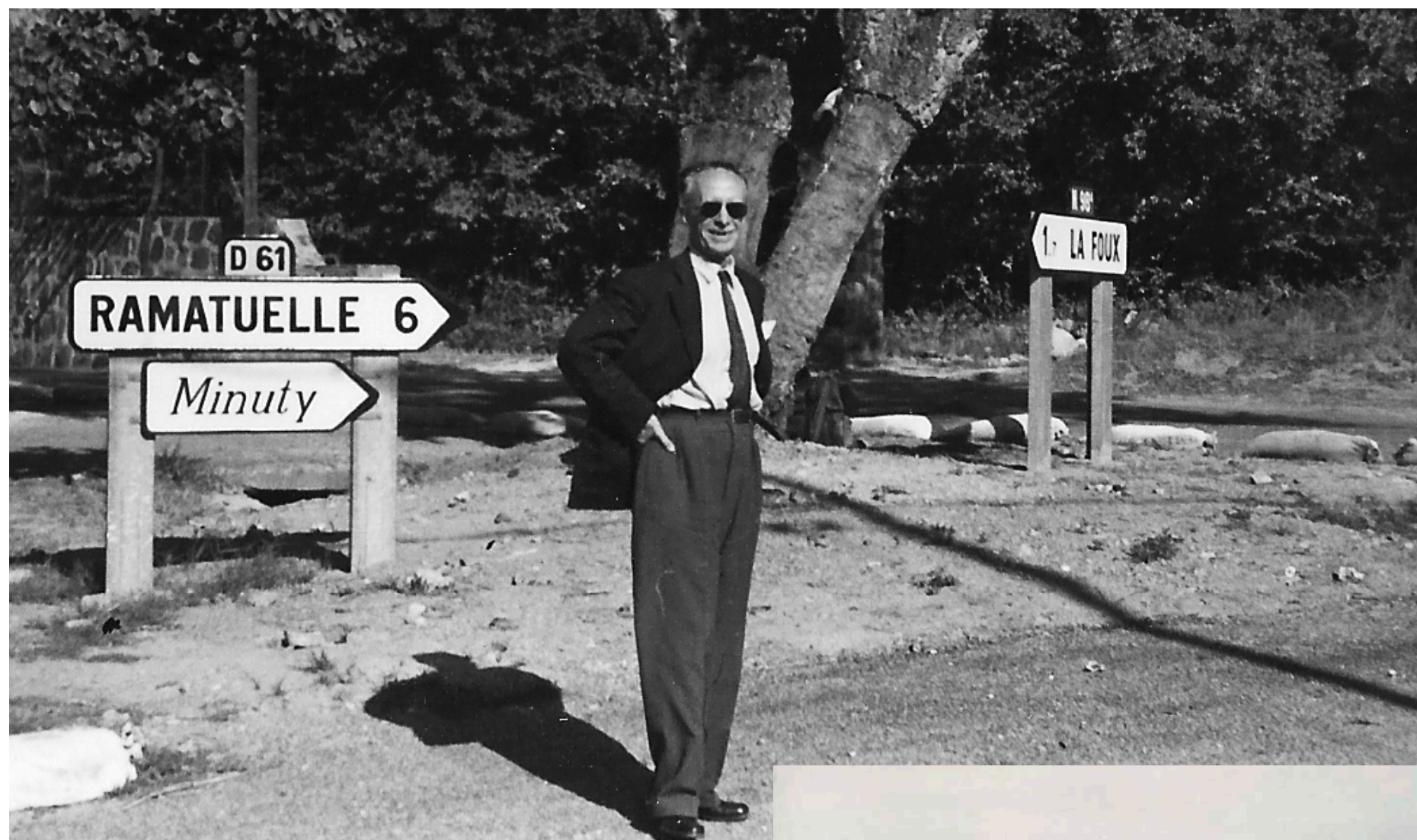




MINUTTY

MINUTTY S.A.S.





## DEPUIS **1936**

Minuty, c'est avant tout une histoire de famille faite de passion et de valeurs. Une véritable volonté de transmettre un savoir-faire artisanal unique dans le profond respect de la terre.



# UNE PASSION EN HÉRITAGE

Depuis 4 générations, les hommes et les femmes de Minuty revendiquent l'expertise d'un héritage familial en s'attachant à l'élaboration de rosés, blancs et rouges emblématiques des Côtes de Provence.

Un héritage et un savoir-faire historique qui garantissent une qualité irréprochable aux vins de Minuty, qu'il s'agisse des vins de Propriété issus directement du domaine viticole ou des vins de marque.

L'année 2022 a été marquée par l'arrivée de la 4<sup>ème</sup> génération, incarnée par Anne-Victoire Matton. Elle rejoint ainsi son père et son oncle, Jean-Etienne et François. Ensemble, ils œuvrent main dans la main pour faire rayonner le style Minuty. Sans jamais céder à la facilité, sans aucune concession quant à la qualité, et toujours avec une créativité sans limite, et ce depuis les débuts.



**1936**

Acquisition du Château Minuty par Gabriel Farnet.



**1955**

Château Minuty est l'une des 23 propriétés à être distinguée comme Cru Classé des côtes de Provence.



**1960**

L'essor du Château Minuty continue grâce à la restructuration du vignoble par Monique, fille de Gabriel Farnet, et son mari Étienne Matton.



**2012**

D'importants travaux de rénovation sont entrepris pour réhabiliter le caveau de dégustation, créer un second chai à barriques, une salle de réunion et une salle de dégustation pour les professionnels.



**2018**

Acquisition de la Bastide de Verez et ses domaines, au pied du Massif des Maures dans un environnement préservé.



**2019**

Obtention de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) pour les vignobles de Château Minuty.

**2022**

Anne-Victoire Matton nommée responsable Trade Marketing, et rejoint ainsi son père Jean-Etienne et son oncle François à la gestion de Minuty.

**2023**

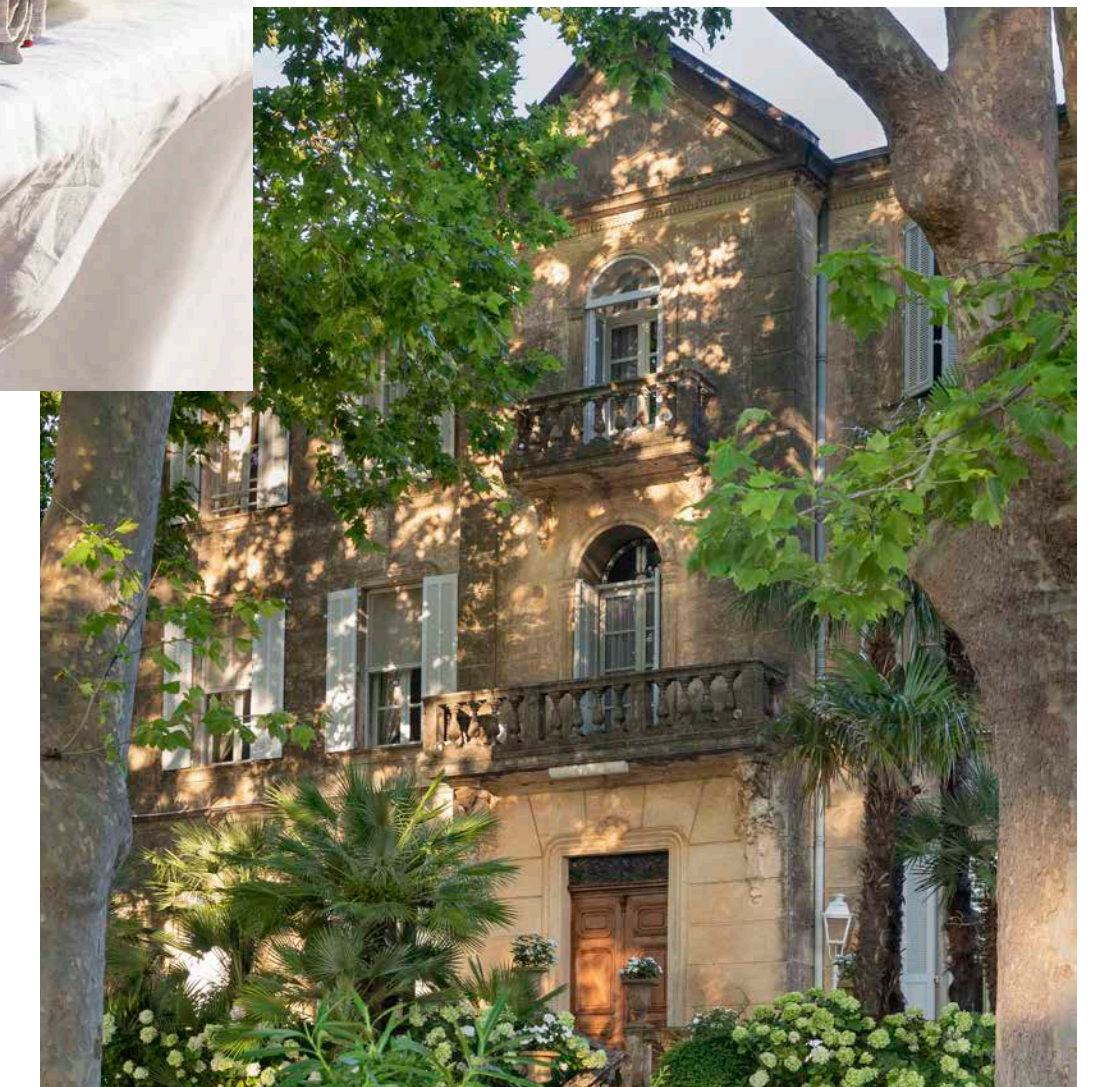
Acquisition de Minuty par le groupe LVMH





« Minuty est le fruit d'une famille d'artisans visionnaires qui, depuis 88 ans, élèvent le statut du vin rosé en France et dans le monde. »

François Matton







## LE SECRET DE MINUTY ? **SON STYLE !**

---

Un style qui s'impose de lui-même, se distingue instantanément et qui repose sur ce triptyque immuable : légèreté, élégance et luminosité.

### **LA LÉGÈRETÉ**

C'est le premier mot qui vient à l'esprit pour décrire un vin Minuty. Une légèreté où le vin s'offre sans contrainte ni ostentation. Une légèreté qui est l'apanage de la finesse où les parfums sont délicats, jamais entêtants, où le toucher de bouche est soyeux et la finale aérienne. Cette recherche de légèreté sera le fil conducteur lors de l'élaboration des vins Minuty. Elle conditionnera toutes les actions allant du choix de la maturité idéale du raisin pour que son équilibre et sa dynamique soient préservés, jusqu'au choix du moment de la mise en bouteille.

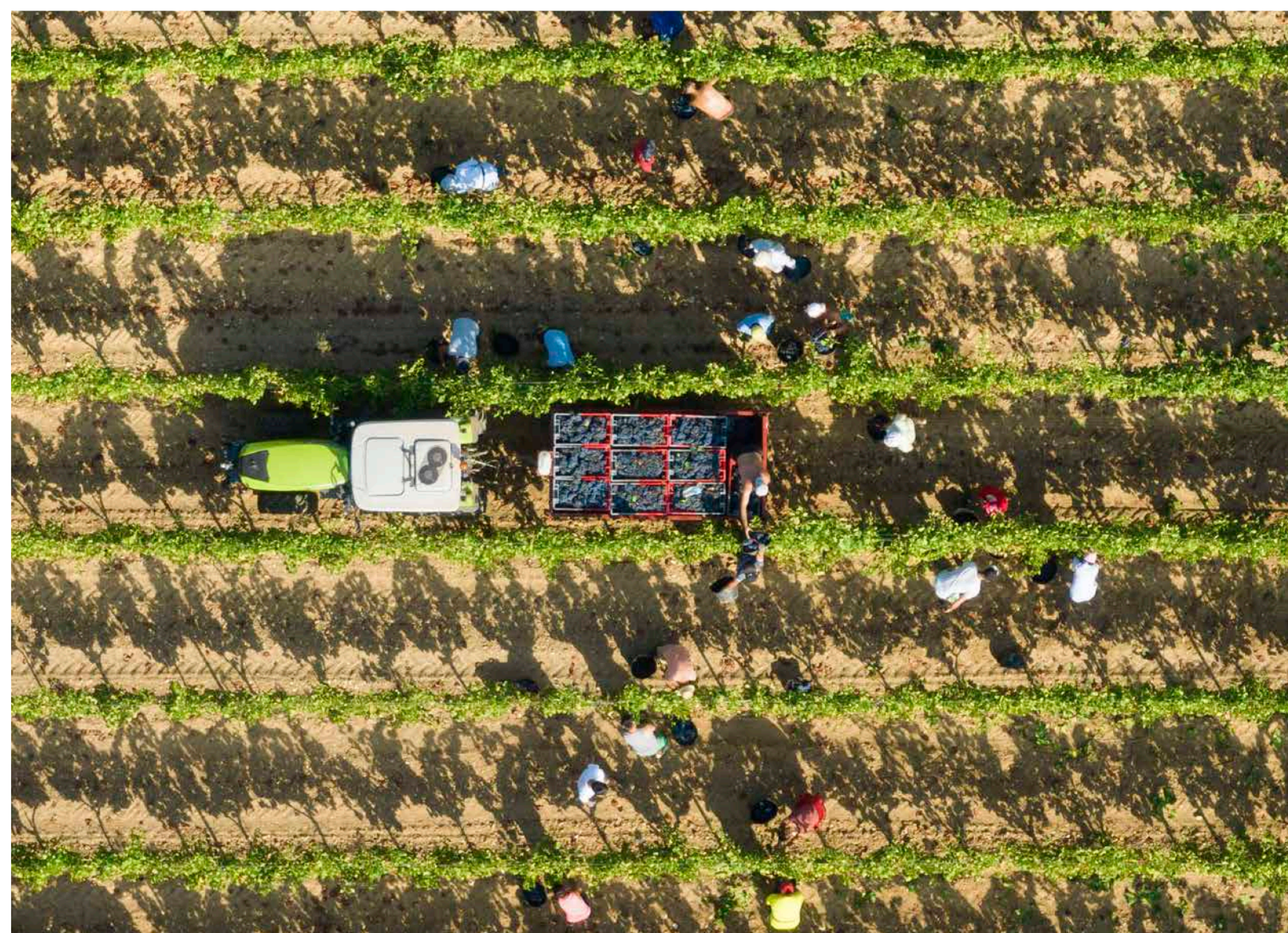
### **L'ÉLÉGANCE**

Elle est emblématique de l'harmonie gustative du vin. Une harmonie où les tanins des rouges sont enveloppés et soyeux, où l'acidulé d'un blanc finit toujours en souplesse, où la sensation aérienne d'un rosé est persistante, où les notes florales contrebalancent des notes iodées, où le fruité accompagne l'épicé. Un équilibre savant et vivant qui marque tous les instants d'un vin Minuty.

### **LA LUMINOSITÉ**

Avec les vins Minuty, c'est la lumière de la Méditerranée que l'on capture. Chaque cuvée s'empare gracieusement de cette vivacité solaire.





## LE SAVOIR-FAIRE CHÂTEAU MINUTY

---

Pour un vin de la Propriété, tout commence à la vigne, dans un environnement préservé. Les vignes du Château sont exploitées en culture raisonnée, sans désherbants ni pesticides, et ce dans une démarche d'amélioration continue pour réduire l'impact de ses activités sur l'environnement. Des pratiques vertueuses récompensées en 2019 par l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE). Cette reconnaissance gouvernementale s'inscrit dans la continuité des pratiques culturelles durables mises en place par trois générations de viticulteurs. La certification HVE est une voie privilégiée pour développer une production durable. Elle s'insère dans une démarche globale d'agriculture raisonnée qui limite le recours aux produits de synthèse, valorise les pratiques alternatives et réduit plus largement l'impact sur l'environnement. Château Minuty est l'un des derniers domaines des Côtes de Provence où les vendanges sont entièrement réalisées à la main pour assurer une parfaite intégrité des raisins. A la manœuvre, Jean-Etienne et François Matton, profondément attachés à leur terre, détiennent leur savoir-faire et leur expertise de leur héritage familial.





## ET DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

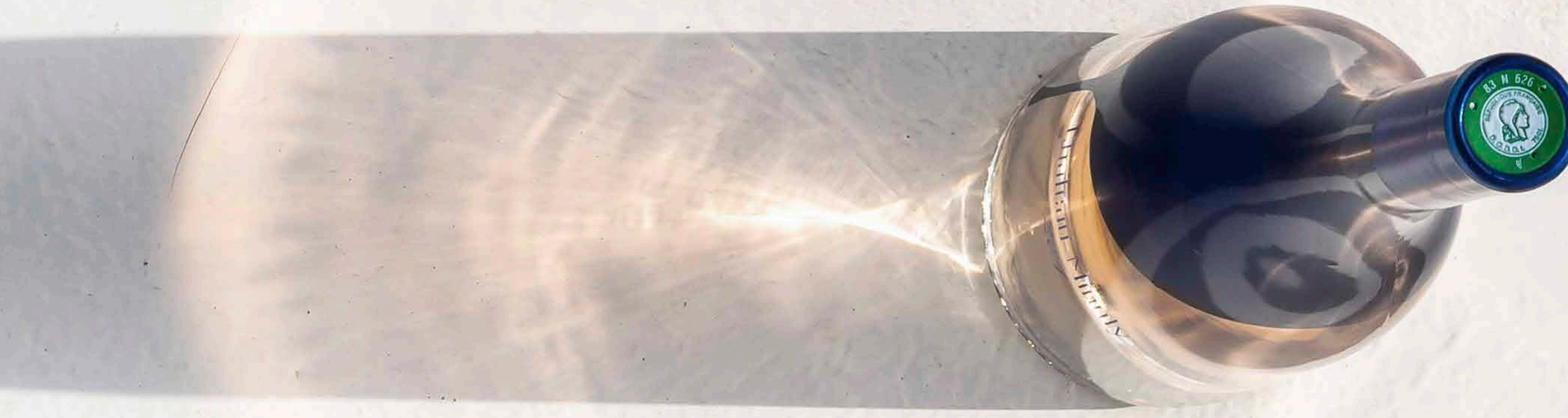
---

Le vignoble de Château Minuty est remarquablement bien exposé sur les coteaux des villages de Gassin et de Ramatuelle, dominant le Golfe de Saint-Tropez. Il bénéficie d'un climat maritime tempéré et met à l'honneur les cépages méridionaux. Château Minuty est entouré de 65 hectares d'un seul tenant sur des sols de calcaire schisteux, complété par 120 hectares sur un sol argilo-calcaire à Vidauban et 15 hectares sur les coteaux de Valderian à Ramatuelle avec une vue magnifique sur la baie de Pampelonne. Les vignes bénéficient de sols profonds ; elles sont majoritairement plantées en Grenache. Chaque cépage est habilement planté sur la partie la plus appropriée du domaine afin de lui permettre de s'épanouir pleinement. Les vignes autour du Château sont réservées au Grenache bénéficiant ainsi d'un sol profond et dépourvu de cailloux.

Les parcelles exposées sud-ouest et baignées de soleil sont consacrées aux vins rouges (Syrah et Mourvèdre). Les coteaux calcaires plus caillouteux sont quant à eux très propices à l'expression de la minéralité et ont donc été plantés en Rolle. Le vignoble est directement sous l'influence de la mer avec une exposition sud-est. Les vins produits exsudent un caractère délicat marqué par l'air marin. Le vent du large assèche les vignes après la rosée ou la pluie et permet de limiter les risques de maladie. Les grands rosés de Château Minuty sont à base de Grenache, le « cépage-roi des rosés », et de Tibouren, emblématique de la Presqu'île de Saint-Tropez, qui a été préservé pour garantir la typicité locale des vins.

Les blancs sont à base de Rolle, cultivé depuis des générations dans le Var. Enfin les rouges sont issus de la Syrah et du Mourvèdre, ce cépage provençal qui s'épanouit sur les terres de schistes en bordure de mer.





**LES CUVES MINUTY,**  
EXPRESSION AROMATIQUE FORTE,  
FINESSE, ET FRAÎCHEUR







## LA GAMME **MINUTY M**

---

Concentrés de Provence, ces vins sont sélectionnés dans le plus pur style Minuty. Une combinaison de fraîcheur, un respect du fruit et une intensité des saveurs.





# MINUTY

M ROSÉ

AOP Côtes de Provence

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ DALCOOL : 13% VOL.

MINUTY M est la cuvée qui reflète la Provence et le style Minuty.

La Provence par sa sélection dans tous les terroirs de l'Appellation, de la bordure maritime à l'arrière-pays en passant par la Sainte-Victoire.

La Provence aussi par la forme de la bouteille, épurée en 2014, mais inventée et désignée dès les années 60 par Monique Farnet, la mère de Jean-Etienne et François Matton.

Cette forme révolutionnaire de la bouteille fut adoptée alors par toute la région et nous montre à quel point la famille Matton-Farnet a toujours été un acteur majeur des vins de Provence.

Enfin, Pure Minuty, tant cette cuvée est emblématique du style Minuty où l'intensité aromatique se mêle à la légèreté en bouche.

## VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage et fermentation à basse température, pas de fermentation malolactique.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Les notes de fruits rouges dominent le nez. La bouche est gourmande et ronde, les fruits sont croquants. Une petite sucrosité vient tempérer sa vivacité. Une introduction à l'expression du rosé de Provence.

## ACCORDS METS ET VIN

La Cuvée M est celle de tous les instants, en terrasse comme aux bords de piscine, avec des olives ou tout type d'apéritif : des tapas, taramas, des crackers, des petits pois au wasabi, des chips de légumes. Aussi des salades estivales comme la classique tomate mozza ou la salade niçoise. Les produits de la mer comme les petits crustacés, crevettes roses et coquillages. Des entrées snackées.

## TERROIR

Raisins issus de tous les terroirs de Côtes de Provence, continentaux et maritimes.

## APPELLATION

AOP Côtes de Provence

## ASSEMBLAGE

Grenache 60%, Cinsault 30%, Syrah 10%

## CARACTÈRE

Immédiat, bouquet ouvert, bouche légère et vive.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie 75kcal/100ml - 315 kJ/100ml  
Sucre < 1g/L

## CONSOMMATION

Entre 8 ° et 10 °.  
De 12 à 18 mois.

## TYPES DE VERRE

Tous types.





# MINUTY

**M** BLANC

AOP Côtes de Provence

C'est un blanc totalement provençal par sa sélection dans tous les terroirs de l'Appellation, de la bordure maritime, aux terres de l'arrière-pays en passant par la Sainte-Victoire.

Ce blanc M plaira donc par sa vivacité immédiate et, signature Minuty oblige, par sa légèreté en bouche et sa générosité aromatique au nez. Un style de vin remarquable et appréciable sous des latitudes ensoleillées comme celles de la Méditerranée.

## VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage, débouillage et fermentation à basse température, élevage en cuve, pas de fermentation malolactique.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe presque translucide, aux reflets topaze blanc. Un nez sur des notes d'agrumes, citron jaune et pamplemousse jaune qui s'ouvre ensuite sur le melon vert d'Espagne. En bouche, c'est vif, frais et gourmand.

## ACCORDS METS ET VIN

Avec apéritifs de tous types, ceux de la mer en priorité, huîtres nature, bulots, crevettes, rillettes de sardines, coquillages. Sur des charcuteries aussi différentes que la viande des grisons et l'andouille, il coupera le gras et agira comme condiment raffiné. Ensuite, l'été, il accompagnera des salades fraîches à la féta et aux olives noires ou encore, l'hiver avec des salades à base de pommes de terre, auvergnates ou norvégiennes avec du saumon et de l'aneth. Les fromages de chèvre frais se réjouiront de sa proximité citronnée. Cette touche acidulée sera également bienvenue sur un bo-bun avec nems ou autres fritures asiatiques.

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ D'ALCOOL : 13% VOI.

## TERROIR

Raisins issus de tous les terroirs de Côtes de Provence, continentaux et maritimes.

## APPELLATION

AOP Côtes de Provence

## ASSEMBLAGE

Rolle 95%, Ugni Blanc 5%

## CARACTÈRE

Apéritif, accessible, désaltérant.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie 75 kcal/100ml - 315 kJ/100ml  
Sucre < 1g/L

## CONSOMMATION

Entre 10 ° et 12 ° selon les saisons.  
De 12 à 18 mois.

## TYPES DE VERRE

Tous types.





# MINUTY

**M** ROUGE

AOP Côtes de Provence

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ D'ALCOOL : 13% VOL.

Un vin rouge identitaire grâce à une sélection soignée des meilleurs jus issus de tous les terroirs de l'Appellation, situés en bordure de mer comme dans l'arrière-pays en passant par la Sainte-Victoire.

Des cépages locaux en majorité comme la Syrah, le Mourvèdre. Sans oublier la volonté immuable de François et Jean-Etienne Matton de réaliser un vin d'ici et pas d'ailleurs avec ce style Minuty où le glissé en bouche et les arômes généreux au nez sont immédiats et caressants.

**VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE**  
Sélection rigoureuse, macérations courtes. Elevage tout en inox, pas de bois.

**NOTES DE DÉGUSTATION**  
Vin rouge d'été, il exprime les fruits croquants de nos cépages provençaux. Bouche ronde et non dénuée de caractère.

**ACCORDS METS ET VIN**  
En apéritif, il s'impose sur des tapenades, rillettes et charcuteries en tous genres. Aussi, sur des crêpes salées au blé noir façon tartiflette, des plats de brasserie, de cuisine familiale comme le croque-monsieur, la quiche lorraine, le tartare, la blanquette de veau ou le pot au feu. Côté mer, des crevettes grises, des huîtres au vinaigre et aux échalotes, ou sashimis de poissons fumés.

**TERROIR**  
Raisins issus de tous les terroirs de Côtes de Provence, continentaux et maritimes.

**APPELLATION**  
AOP Côtes de Provence

**ASSEMBLAGE**  
Syrah 60%, Mourvèdre 15%, Carignan 12%, Cabernet 3%

**CARACTÈRE**  
Immédiat.

**VALEURS NUTRITIONNELLES**  
Energie 75 kcal/100ml - 315 kJ/100ml  
Sucre < 1g/L

**CONSOMMATION**  
Entre 12 ° et 14 ° selon la saison.  
3 ans et plus.

**TYPES DE VERRE**  
Tous types.





## LA GAMME **MINUTY PRESTIGE**

---

Depuis 25 ans, la gamme Prestige est un symbole des vins de qualité. A la minéralité et à la droiture du vin répond un flacon tout en longueur et épuré. Prestige est une gamme qui cristallise toute l'âme et le savoir-faire de la famille Matton : caractère, puissance et finesse.





# MINUTY

## PRESTIGE ROSÉ

AOP Côtes de Provence

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% VOI.

Cette cuvée est née il y a plus de 25 ans avec le désir de Jean-Etienne et François Matton d'offrir à un large public amateur de rosés de Provence un vin où se marient l'expression aromatique et la légèreté en bouche. Toujours pour le plaisir mais avec une maîtrise poussée des terroirs de la Provence. Le design de la bouteille a été revu en 2020.

**VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE**  
Sélection des jus de goutte et de presse, pressurage et fermentation à basse température, pas de fermentation malolactique.

**NOTES DE DÉGUSTATION**  
Une cuvée à la robe cristalline, qui présente une finesse au nez. Les notes de fruits rouges acidulés dominent. L'abricot se révèle dans un second temps. Une grande minéralité étire la bouche tout en longueur.

**ACCORDS METS ET VIN**  
La belle minéralité en finale appelle les produits de la mer, avec l'huître iodée en produit star mais aussi des bulots, des clams, tout ce qui constitue le plateau de l'écailler. Les poissons en ceviche et les sushis, les california rolls ou les poissons grillés iront aussi très bien. La cuisine italienne bien entendu, celle des jolis plats de trattoria comme l'escalope milanaise ou les pâtes alle vongole et la belle cuisine provençale, avec des petits farcis ou un tian de légumes.

**TERROIR**  
Raisins issus d'une sélection des terroirs de Provence et de certaines parcelles de la Propriété.

**APPELLATION**  
AOP Côtes de Provence

**ASSEMBLAGE**  
Grenache 70%, Syrah 15%, Rolle 10%, Cinsault 5%

**CARACTÈRE**  
Franc, droit, minéral.

**VALEURS NUTRITIONNELLES**  
Energie 73 kcal/100ml - 303 kj/100ml  
Sucre < 1g/L

**CONSOMMATION**  
Entre 8 ° et 10 °.  
De 12 à 18 mois.

**TYPES DE VERRE**  
Tous types, verres à pied conseillés.





# MINUTY

## PRESTIGE BLANC

AOP Côtes de Provence

Un blanc vinifié pour exprimer toute la fraîcheur et l'élégance du Rolle.

Une ambition toute particulière a été donnée aux vins blancs de la Maison, vins séculaires de la Méditerranée et alliés de sa cuisine. Un blanc de Provence donc, mais un blanc Minuty avec comme signature la générosité des arômes et la délicatesse des saveurs.

**VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE**  
Pressurage et fermentation à basse température, sélection des jus de goutte et de presse, pas de fermentation malolactique.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa robe or pâle aux reflets acidulés, cette cuvée se caractérise par son explosion aromatique. Le nez est marqué par l'expression du Rolle : notes citronnées et de fleurs blanches. La bouche est croquante et fraîche à la fois sur des marqueurs d'agrumes et d'ananas.

### ACCORDS METS ET VIN

La belle vivacité en finale appelle tous les produits et la cuisine de la mer : rillettes de sardines, carpaccio de Saint-Jacques, ceviche, sushis, salades de papaye verte, de crevettes et poissons grillés.

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% VOI.

**TERROIR**  
Raisins issus d'une sélection des terroirs de Provence et de certaines parcelles de la Propriété.

**APPELLATION**  
AOP Côtes de Provence

**ASSEMBLAGE**  
Rolle 98%, Clairette 2%

**CARACTÈRE**  
Vif, fruité et généreux.

**VALEURS NUTRITIONNELLES**  
Energie 75 kcal/100ml - 303 kJ/100ml  
Sucre < 1g/L

**CONSOMMATION**  
Entre 8 ° et 10 °.  
De 12 à 18 mois.

**TYPES DE VERRE**  
Tous types, verres à pied conseillés.





# MINUTY

## PRESTIGE ROUGE

AOP Côtes de Provence

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5% VOL.

Doté d'une identité forte, Prestige Rouge est le reflet de ce que doit être un vin rouge de Provence mais surtout le reflet du style Minuty. C'est avec l'idée d'un vin à la fois généreux au nez et léger en bouche que Jean-Etienne et François Matton se sont lancés dans cette cuvée.

### VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation malolactique, élevage partiel en fûts de chêne français.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis, avec des notes de fruits rouges, d'épices douces. Une bouche fraîche avec une allonge qui reprend les arômes de fruits et d'épices. Un vin homogène, équilibré et intense. Le rouge Prestige exprime avec délicatesse les 3 cépages qui le caractérise : La syrah apporte sa structure et ses fruits, le grenache sa puissance et sa rondeur, le mourvèdre sa finesse. Une expression des rouges modernes de Provence.

### ACCORDS METS ET VIN

La matière ample et gourmande du vin appelle toutes sortes de plats; des viandes blanches aux poissons grillés. Les herbes de Provence seront toujours bienvenues mais aussi les épices de toutes natures, avec les plats exotiques comme les tagines et les plats indiens avec les curry. Le Prestige Rouge allègera les salades copieuses avec son fruité et tempèrera les sauces les plus épicées avec sa légèreté non dénuée d'allonge.

### TERROIR

Raisins issus d'une sélection des terroirs de Provence et de certaines parcelles de la Propriété.

### APPELLATION

AOP Côtes de Provence

### ASSEMBLAGE

Syrah 70%, Grenache 15%, Mourvèdre 15%

### CARACTÈRE

Fruité, intense.

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie 78 kcal/100ml - 327 kcal/100ml  
Sucre < 1g/L

### CONSOMMATION

Entre 10 ° et 12 °.  
5 ans et plus.

### TYPES DE VERRE

Verres à pied conseillés.





## LA GAMME CHÂTEAU MINUTY “ OR ”

---

est devenue en moins d'une décennie, la figure emblématique Minuty. Résultat d'un travail parcellaire minutieux, ces cuvées se distinguent par leur naturel.

Une trilogie de couleurs, patiemment élaborée au fil des ans par Jean-Etienne et François Matton, qui souhaitaient créer des vins à leur image, incarnation de leur génération. L'histoire de la gamme Or commence avec le “ **Blanc et Or** ”, un blanc atypique, rencontre du Viognier et du Sauvignon blanc, plantés par leur père. Le “ **Rouge et Or** ” et le “ **Rose et Or** ” sont ensuite venus compléter cette gamme toute en finesse.





# Château Minuty

## ROSE et OR

AOP Côtes de Provence

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.

### 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.

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% VOI.

### 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.





# Minuty

## BLANC et OR

IGP Vin de Pays du Var

Cette cuvée est un vin de Propriété. La gamme OR est née avec le blanc, car Etienne Matton avait planté du Sauvignon Blanc et du Viognier au potentiel prometteur sous le soleil provençal. Jean-Etienne et François décidèrent de créer une nouvelle cuvée avec ces deux cépages aromatiques qu'ils assemblèrent au Rolle, cépage traditionnel de la Provence.

Un assemblage singulier en adhésion totale avec la signature de la Maison qui s'articule autour d'une belle richesse aromatique et d'une finesse des saveurs.

### VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Certification en Haute Valeur Environnementale, vendanges manuelles, macération pelliculaire, sélection des jus de goutte, fermentation alcoolique à basse température, pas de fermentation malolactique.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée est sous le signe de la richesse aromatique grâce au Sauvignon Blanc et au Viognier. Le nez est très intense. Les notes de fruits exotiques et d'agrumes viennent se mêler à celles plus délicates de fleurs blanches. La bouche est équilibrée, à la fois ample, aérienne, acidulée et fraîche avec une finale aux notes iodées et anisées.

### ACCORDS METS ET VIN

La Cuvée Blanc et Or appelle les produits ultra iodés de la mer, l'oursin et les huîtres en priorité. Mais tout le plateau de l'écailler sera le bienvenu ainsi que les poissons nobles. Ses notes anisées se marieront parfaitement avec la traditionnelle pissaladière. Mais aussi, le foie gras de canard, les viandes crues en tartare ou carpaccio seront des plats à privilégier avec le Blanc et Or. En dessert, sorbets.

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% VOL.

### TERROIR

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

### APPELLATION

IGP Vin de Pays du Var

### ASSEMBLAGE

Rolle 75%, Sauvignon 20%, Viognier 5%

### CARACTÈRE

Expressif et élégant.

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie 73 kcal/100ml - 303 kJ/100ml  
Sucre < 1g/L

### CONSOMMATION

Entre 8 ° et 12 °, selon les saisons.  
Jusqu'à 24 mois.

### TYPES DE VERRE

Verres à pied conseillés.





# Château Minuty

## ROUGE et OR

AOP Côtes de Provence

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.

### 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.

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5% VOL.

### 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.





# Château Minuty

## 281

AOP Côtes de Provence

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% VOI.

Cette cuvée créée en 2015 est la dernière-née des rosés Minuty. Pourquoi 281 ?

Un clin d'œil au numéro du Pantone bleu utilisé pour le décor de la bouteille. Ce bleu intense rend hommage à la Mer Méditerranée dont la proximité influence et optimise chaque jour la qualité du vignoble Minuty. 281 est aussi inspiré de l'ambition visionnaire et révolutionnaire d'Etienne Matton, le père de Jean-Etienne et François. Il créa dès les années 70 une sélection de clones de Grenache exclusive au domaine dont sont issus aujourd'hui les meilleures parcelles réservées à la cuvée 281.

Ce rosé rend donc hommage à l'héritage familial et au terroir de Minuty.

### VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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

### NOTES DE DÉGUSTATION

Un premier nez marqué par les fruits exotiques qui évolue sur des notes de fruits à chair blanche. La bouche délicate et fraîche, est ample et d'une grande droiture.

### ACCORDS METS ET VIN

281 accompagne avec panache et raffinement des plats de grande saveur. Des crustacés de grande origine, qu'ils soient élaborés en toute simplicité comme un homard grillé, une langouste cuite dans une feuille de banane ou cuisinés tel un risotto de Saint-Jacques.

Il peut aussi accompagner des plats épicés; un canard laqué avec ses notes aigre-douce, un curry de veau ou de délicieux yakitoris grillés. Idéal avec des salades estivales comme celles aux langoustes et aux avocats réhaussés de quartier de pamplemousses. Desserts raffinés aux fruits rouges.

### TERROIR

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

### APPELLATION

AOP Côtes de Provence

### ASSEMBLAGE

Grenache 90%, Syrah 5%, Rolle 5%

### CARACTÈRE

Aérien, gastronomique et audacieux.

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie 73 kcal/100ml - 303kj/100ml  
Sucre < 1g/L

### CONSOMMATION

Entre 10 ° et 12 °, selon les saisons.  
Jusqu'à 24 mois.

### TYPES DE VERRE

Verres à pied en forme tulipe.





# Château Minuty

## GABRIEL

AOP Côtes de Provence

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.

### 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.

CONTIENT DES SULFITES  
DEGRÉ D'ALCOOL : 14% VOL.

### 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.





*Monique Farnet*



*1960*

## FLACONS SUR - MESURE

Pour Minuty, le choix de ses flacons a toujours été d'une grande importance. Depuis les débuts, la famille Matton a souhaité offrir à ses vins, et surtout à ses clients, un bel écrin, élégant et original. Minuty a ainsi toujours fait des choix audacieux quant au design de ses flacons. Des écrins modernes, épurés, loin des codes conventionnels.

C'est Monique Matton la première qui, en 1960, a dessiné la bouteille originelle de la cuvée Minuty M. Sa silhouette unique baptisée « La Provençale » a très vite conquis la région et est devenue l'étalon de toute l'appellation.





Une quête de perfection perpétuée par François et Jean-Etienne Matton. Ce sont eux qui prennent l'incroyable pari de la goutte bleue de la cuvée 281, depuis devenue iconique. Eux également qui imaginent la gamme Or, avec une création verrière aux courbes gracieuses et distinguées, qui en moins d'une décennie est devenue emblématique de Minuty.

Plus récemment, c'est la cuvée Prestige qui s'est dévoilée sous un nouvel écrin sur-mesure, avec un flacon tout en longueur et en épure. Enfin, dernier né de la famille Minuty, la cuvée Gabriel avec son design innovant et sa couleur tout à fait unique. Un pourpre qui se dévoile au fur et à mesure de la dégustation.







EDITION LIMITEE  
**MINUTY M**

---

Pour des flacons inédits chaque saison, Minuty a entrepris en 2018 une série de collaborations artistiques autour de sa cuvée M Rosé. Chaque année, le domaine s'associe à un artiste et lui demande de poser son regard unique sur Minuty.





**2018**  
ASHLEY MARY

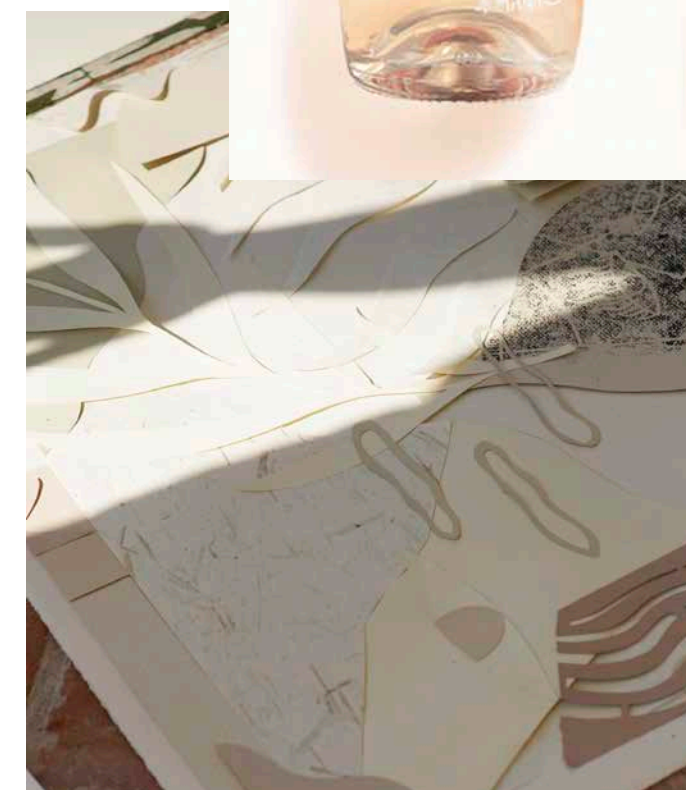
De la terre aux vins, en passant par les hommes, le savoir-faire, ou encore l'histoire de la Maison... L'artiste a carte blanche pour réinterpréter le style Minuty, au travers d'un habillage sur-mesure. Depuis le lancement de ce concept, la cuvée M a ainsi été magnifiée par 7 artistes différents venant du monde entier : Etats-Unis, Royaume-Uni, France, Espagne, Suède, Portugal...



**2020**  
MINA & ZOSEN



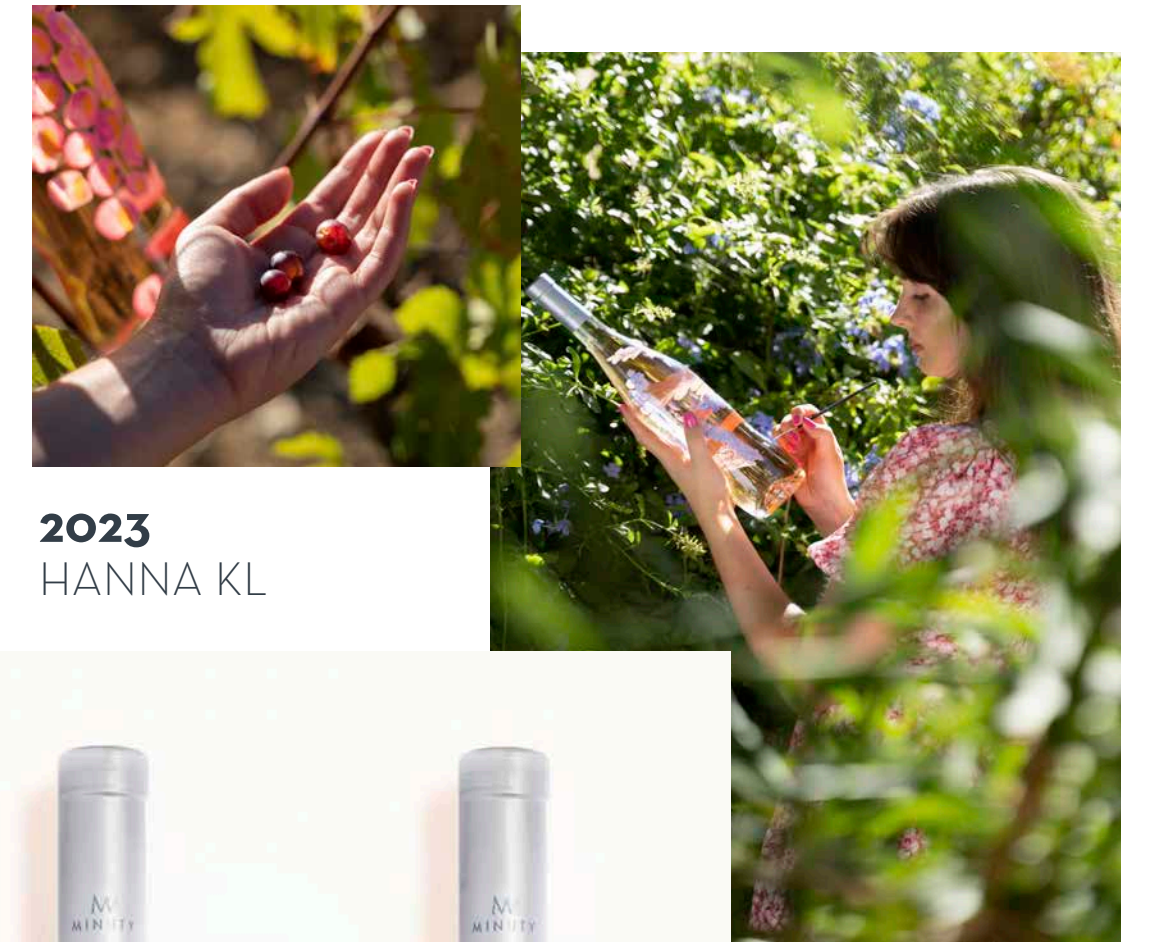
**2021**  
MADI



**2022**  
LEA AMATI



**2023**  
HANNA KL



**2024**  
HENRIETTE  
ARCELIN



**2019**  
RUBY TAYLOR







# MINUTY S.A.S.

## POUR PLUS D'INFORMATIONS

2491 Route de la Berle,  
83580 Gassin  
info@minuty.fr  
T. +33 (0)4 94 56 12 09

## CONTACTS PRESSE

L'Agence Française  
36 Rue de Penthièvre  
Paris 8ème  
T. +33 1 42 77 61 75  
margaux.lipszyc@item-pr.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.