

Minuty

BLANC et OR

IGP Vin de Pays du Var
Millésime 2023



L'HISTOIRE BLANC ET OR

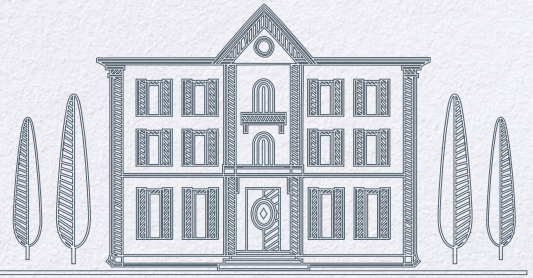
Cette cuvée est un vin de Propriété. La gamme OR est née avec le blanc, car Etienne Matton avait planté du Sauvignon Blanc et du Viognier au potentiel prometteur sous le soleil provençal.

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.

Minuty

BLANC et OR



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.

MILLÉSIME EN VENTE

2023

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.