MINUTY SAS

AOP Côtes de Provence
Millésime 2023

L'HISTOIRE M BLANC

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.

MINUTY SAS

M BLANC

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage, débourbage 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 natures, 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 fraîcheurs 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.

MILLÉSIME EN VENTE

2023

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.

CONTIENT DES SULFITES - NON VEGAN

DEGRÉ D'ALCOOL : 13% VOL.