

MINUTY^{SAS}

M

AOP Côtes de Provence
Millésime 2023



L'HISTOIRE M ROSÉ

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 dessinée 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.

MINUTY^{SAS}

M ROSÉ



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.

MILLÉSIME EN VENTE

2023

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.