

MINUTY

PRESTIGE

AOP Côtes de Provence
Millésime 2022



L'HISTOIRE PRESTIGE ROUGE

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.

MINUTY

PRESTIGE ROUGE

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.

MILLÉSIME EN VENTE

2022

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.