



Château Minuty

ROSE et OR
AOP Côtes de Provence
Millésime 2019

Sol / Climat

Exploité en agriculture raisonnée, notre vignoble s'épanouit sur les terroirs schisteux de la bordure maritime avec une exposition sud-ouest.

Vinification

Récolte manuelle de la vendange. Eraflage, foulage suivi du refroidissement et de l'inertage de la vendange. Sélection des premiers jus.
Fermentation alcoolique à 14°C.

Notes de dégustation

Robe : Pale aux reflets cristallins.

Nez : Très intense d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : Complexe avec beaucoup de fraîcheur et de finesse qui révèle des notes de pamplemousse rose, et de pêche blanche.

Conseil de consommation

Servir entre 8°C et 10°C.

Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer, bouillabaisse, cuisine asiatique, sushis, salade de fraises au basilic.



Grenache
Cinsault

Contient des sulfites

Degré d'alcool : 12,5% vol.