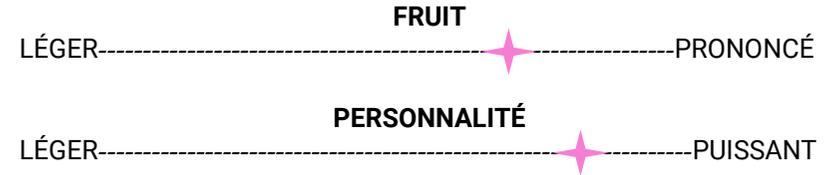




CÔTES DE PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Minuty Prestige

Histoire : Cette cuvée est née il y a plus de 25 ans avec le désir de Jean-Etienne et François Matton d'offrir à un large public amateur de rosés de Provence un vin où se marient l'expression aromatique et la légèreté en bouche. Toujours pour le plaisir mais avec une maîtrise poussée des terroirs de la Provence. Le design de la bouteille a été revu en 2020.

Cépages et terroir : Grenache 70%, Syrah 15%, Rolle 10%, Cinsault 5%. Raisins issus d'une sélection des terroirs de Provence et de certaines parcelles de la Propriété.

Vinification et élevage : Sélection des jus de goutte et de presse, pressurage et fermentation à basse température, pas de fermentation malolactique.

Dégustation : Une cuvée à la robe cristalline, qui présente une finesse au nez. Les notes de fruits rouges acidulés dominent. L'abricot se révèle dans un second temps. Une grande minéralité étire la bouche tout en longueur.

Accompagnement : La belle minéralité en finale appelle les produits de la mer, avec l'huître iodée en produit star mais aussi des bulots, des clams, tout ce qui constitue le plateau de l'écailler. Les poissons en ceviche et les sushis, les californian rolls ou les poissons grillés iront aussi très bien. La cuisine italienne bien entendu, celle des jolis plats de trattoria comme l'escalope milanaise ou les pâtes alle vongole et la belle cuisine provençale, avec des petits farcis ou un tian de légumes.

Servir à : une température entre 8 et 10°C.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

	EAN
BOUTEILLE 75cl	3 547 103 220 005
CARTON	3 547 100 000 297
BOUTEILLE 150cl	3 547 103 120 008
CARTON	3 547 100 000 334

