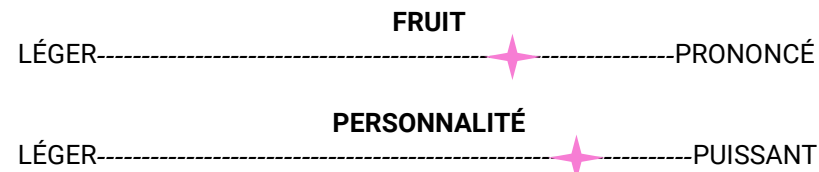




CÔTES DE PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Minuty Rose et Or



Histoire : Cette cuvée est un vin de Propriété. Elle est née en 2009 avec le désir de pousser encore plus loin la recherche de délicatesse et d'élégance en bouche ainsi que la générosité aromatique au nez, signatures du Domaine. Pour ceci, les trois grands terroirs du Domaine ont été savamment assemblés et à ce titre Rose et Or incarne le goût du Château Minuty.

Cépages et terroir : Grenache 80%, Syrah 10%, Cinsault 5%, Tibouren 5%. Raisins issus des trois grands terroirs de la Propriété (schistes, argiles et sables).

Vinification et élevage : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale), vendanges manuelles, sélection des jus de goutte, fermentation alcoolique à basse température, pas de fermentation malolactique.

Dégustation : Une cuvée toute en finesse : des arômes avec des notes d'agrumes et de garrigue. La bouche est aérienne. Sa minéralité lui confère une fraîcheur toute particulière appuyée par une salinité propre au terroir.

Accompagnement : La Cuvée Rose et Or, par sa souplesse généreuse et délicate pourra accompagner des plats d'une grande diversité, d'autant qu'elle fait ressortir les épices. On conseillera des produits de la mer de belle origine, huîtres charnues, crevettes de Madagascar, beaux coquillages mais aussi des plats exotiques et asiatiques comme le pad thai ou le rougail de l'île de la Réunion. L'incontournable bouillabaisse. Des fromages frais et jeunes pour les pâtes cuites. Et en dessert des sorbets de fruits exotiques.



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

	EAN
BOUTEILLE 75cl	3 547 100 220 008
CARTON	3 547 100 000 037
BOUTEILLE 150cl	3 547 100 120 001
CARTON	3 547 100 000 051

