



# Château Minuty

## 281

AOP Côtes de Provence  
*Millésime 2020*

### **Sol / Climat**

Sélection clonale parmi notre collection de Grenache âgée en moyenne de 30 ans et bercée par les influences maritimes de notre terroir.

### **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 et d'une belle complexité avec des arômes de fruits à chair blanche relevés par des notes iodées.

**Bouche :** Dotée d'une grande profondeur avec une trame minérale.

### **Conseil de consommation**

Servir entre 8°C et 10°C.

### **Accords mets et vins**

Risotto aux saint Jacques, Langoustines rôties, Saint Pierre au fenouil.



**Grenache  
Syrah**