



Château Minuty

281

AOP Côtes de Provence

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
Cinsault