



M de Minuty 2023

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Robe claire et brillante. Au nez, des arômes très intenses de zeste d'orange et de groseille. En bouche, le M de Minuty se révèle souple et pourvu d'une belle fraîcheur.

Producteur	Château Minuty
Type d'article	Vin rosé
Pays	France
Région	Provence
Appellation	AOP
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Grenache, Cinsault, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	396863
Accord mets et vins	Apéritif, Grillades, Poisson de mer, Crustacés, Desserts



Vinification

La fermentation alcoolique est réalisée en cuve en acier à température constamment basse d'environ 14 °C.

Terroir

Il est produit à partir d'une sélection stricte des meilleurs terroirs de l'appellation Côtes de Provence.

Histoire

Le domaine viticole a été construit à l'origine sous Napoléon III. En 1936, il a connu une nouvelle vie grâce à l'achat de Gabriel Farnet et a pu retrouver sa gloire et sa splendeur dès la fin de la Seconde Guerre mondiale. Entre-temps, la quatrième génération de la famille Matton dirige le domaine viticole provençal.

