



ACQUISTATO IL

"M de Minuty" Rosé Côtes De Provence AOP 2023

2023

Provenzale di grande fascino



La Vigna **Terreno** Uve provenienti da tutti i terroir marittimi e interni della Côtes de Provence

Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Rosato AOC **Provenienza** Provenza

Uve Grenache, Cinsault, Syrah e Tibouren

Gradazione 13% vol Temp. Servizio 12 gradi Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivi, Menù di pesce

Vinificazione Pressatura a freddo e fermentazione, non malolattica. Pressatura diretta, chiarificazione rigorosa e fermentazione a bassa

temperatura.

Bouquet croccante e vibrante, gusto delicato e intenso. Sensazioni

M de Minuty Côtes de Provence AOP è un rosato provenzale di grande fascino. E' proposto qui da Château Minuty, una cantina rinomata per la sua expertise nella produzione di vini caratterizzati da eleganza e freschezza. Le uve, provenienti da vigneti situati in diverse zone della Côtes de Provence, sono tipiche del territorio: Grenache, Cinsault, Syrah e Tibouren. La vendemmia avviene a mano al momento ottimale di maturazione per ottenere uve di altissima qualità. La vinificazione, invece, prevede una pressatura a freddo e una fermentazione a bassa temperatura in acciaio inox. Non viene svolta la fermentazione malolattica per preservare la freschezza e l'acidità naturale del vino. Il risultato è un rosato caratterizzato da un bel colore rosa tenue, con riflessi luminosi che ricordano i petali di rosa. Al naso si apre un bouquet croccante e vibrante, con note di frutti di bosco, agrumi e fiori bianchi. In bocca è delicato e intenso, con una piacevole freschezza che accompagna un finale persistente. Il sorso è armonico ed equilibrato, con una mineralità che lo rende perfetto per accompagnare piatti di pesce e crostacei. M de Minuty è un vino che va bevuto giovane, idealmente entro 3 anni dalla vendemmia, per apprezzarne al meglio la freschezza e gli aromi fruttati. Scopriremo così un rosato perfetto come aperitivo o per accompagnare piatti leggeri come insalate, caprese e frutti di mare.

Tra tradizione e innovazione, nel cuore della Provenza. Tutto questo è Château Minuty, fondato nel 1930 a Gassin. Tutto ebbe inizio con il reimpianto e il restauro del castello, risalente all'epoca di Napoleone III, ad opera di Gabriel Farnet. La sua visione era quella di creare una cantina che valorizzasse le peculiarità dei terreni e l'eccezionale terroir della zona, caratterizzato da suoli calcarei e un clima temperato e marittimo. Circondato da vigneti e ulivi, immerso in un paesaggio mozzafiato, la proprietà del castello si estendendono per circa 70 ettari tra Gassin e Ramatuelle. I vigneti, coltivati a Grenache, Syrah e Mourvèdre, vitigni tipici della valle del Rodano e della Provenza. Château Minuty è guidata da tre generazioni della famiglia Farnet-Matton, che nel corso degli anni ha saputo coniugare tradizione e innovazione, diventando una delle migliori cantine della Provenza.