

MINUTY

A.O.C. Côtes de Provence

VINO DE AUTOR - En menos de una década, la gama "Or" se ha convertido en la firma de Château Minuty. Fruto de un minucioso trabajo argumental, estas añadas se distinguen por su naturalidad y el placer inmediato que aportan.



MINUTY ROSÉ ET OR 2022

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

Garnacha, Cinsault, Rolle.

ELABORACIÓN

Uva 100% de la finca, vendimiada a mano. Certificación HVE (Alto Valor Ambiental) para toda la propiedad desde 2019 (160 hectáreas). Las uvas se cosechan a mano cuando están recién maduras y proceden de tres terruños: Gassin, el lugar del Château, con su hermoso esquistos cristalino; Vidauban, el sitio histórico, con sus suelos de arcilla de color rojo intenso; y Ramatuelle, sobre la arena con vistas al mar, para la ligereza. Mosto 100% en flor seleccionado por Jean-Etienne y François Matton, encargados del prensado. Estos mostos flor son recogidos por gravedad en las tinas, luego sometidos a un minucioso desfangado y fermentación alcohólica con un estricto control de temperatura. Sin fermentación maloláctica, como ocurre con todos los rosados Minuty.

NOTAS DE CATA

Todo elegancia; los aromas de fruta madura bañada por el sol y recién cogida que van desde el melocotón de viña y la pera hasta el melón. Es pleno y crujiente en el paladar, potente pero puro, como el agua de manantial con sabor.

MARIDAJE:

La delicadeza y el cuerpo de la añada Rose et Or hacen que combine con una amplia variedad de platos ya que resalta las especias. Recomendamos mariscos, ostras carnosas y platos exóticos o asiáticos como el pad thai o el guiso criollo rougail. Rose et Or combina muy bien con la salsa cremosa y el pollo en una buena ensalada César o es ideal con un entrante clásico como melón y jamón de Parma. Queso duro fresco y joven. Y sorbete de frutas tropicales de postre.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com