

# M de MINUTY ROSE 2022 75CL

Côtes de Provence

## INFORMATION

---

**Appellation :** Côtes de Provence AOC

**Cépage :** Grenache/Cinsault/Syrah/Tibouren

**Alcool :** 13°

**Certification :**

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Pressurage et fermentation à froid, pas de fermentation malolactique. Le vin est élevé en cuves inox à 15°C puis subit une légère filtration avant la mise en bouteille.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75CL

**Unité de vente :** Cart 6 bouteilles



## TERROIR

---

**Région Viticole :** en Provence

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** rose nacré.

**Nez :** petits fruits rouges acidulés aux notes de fruits exotiques

**Bouche :** La bouche est vive, légère, rafraîchissante aux notes joliment citronnées et végétales.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°-10°

**Accords mets et vins :** des tapas, taramas, des crackers, des petits pois au wasabi, des chips de légumes. salades estivales comme la classique tomate mozza ou la salade niçoise. Les produits de la mer comme les petits crustacés, crevettes roses et coquillages.

**Garde :** 2 ans environ

