

# MINUTY PRESTIGE ROSE 2022 75CL

Côtes de Provence

## INFORMATION

---

**Appellation :** Côte de Provence AOP

**Cépage :**  
Grenache/Syrah/Cinsault/Rolle

**Alcool :** 12,5°

**Certification :**

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Cette cuvée est issue d'un assemblage méticuleux d'une sélection de raisins issus de l'Appellation avec ceux de la propriété. Tout est vinifié avec une maîtrise parfaite des températures de vinification, assez basses pour que le potentiel aromatique des raisins soit préservé, mais suffisamment pour en extraire les subtilités. Y sont assemblés le Grenache pour l'élégance des arômes, la Syrah pour la complexité aromatique, le Cinsault pour sa fraîcheur ainsi que le Rolle, grand cépage blanc de Provence qui ajoute des arômes minéraux au vin.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Cart 6  
bout



## TERROIR

---

**Région Viticole :** Provence

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Rose aux reflets nacrés

**Nez :** Des arômes francs, directs qui vont du pamplemousse jaune, de la groseille blanche, de l'orange sanguine aux fruits rouges frais comme la framboise

**Bouche :** En bouche, c'est franc, direct et net, avec de jolies notes iodées et citronnées en finale. Un vin immédiat et dynamisant

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°-10°

**Accords mets et vins :** La belle minéralité en finale appelle les produits de la mer, avec l'huître iodée en produit star mais aussi des bulots, des clams, tout ce qui constitue le plateau de l'écailler. Les poissons en ceviche et les sushis, les californian rolls ou les poissons grillés iront aussi très bien. La cuisine italienne bien entendu, celle des jolis plats de trattoria comme l'escalope milanaise ou les pâtes alle vongole et la belle cuisine provençale, avec des



# MINUTY PRESTIGE ROSE 2022 75CL

Côtes de Provence

petits farcis ou un tian de légumes

**Garde :**

