

Château Minuty

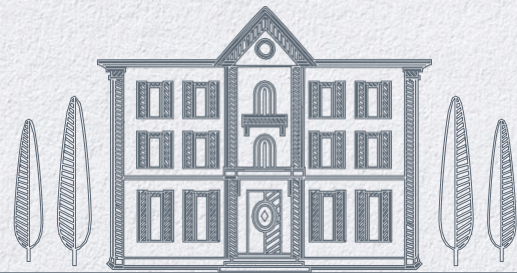
281

AOP Côtes de Provence
Vintage year 2022



HET VERHAAL ACHTER CHATEAU MINUTY 281

Deze vintage kwam uit in 2015 en is de nieuwste Minuty rosé. Waarom 281? Het is een knipoog naar het blauwe Pantone-nummer dat wordt gebruikt voor de hals van de fles. Het intense blauw is een verwijzing naar de nabijgelegen Middellandse Zee, die de Minuty-wijngaard elke dag beïnvloed. 281 is ook geïnspireerd op de visionaire en revolutionaire ambitie van Etienne Matton, de vader van Jean-Etienne en François. Hij begon in de jaren '70 met het uitbreiden van de exclusieve Grenache van de wijngaard, die nu de beste percelen vormen voor de 281 vintage. Château Minuty 281 is een rosé om te nuttigen bij verfijnde gerechten en feestelijke gelegenheden.



THE 281 METHODE

Voor deze jaargang wordt een selectie gemaakt van de drie belangrijke terroirs van de wijngaard. Grenache van één enkele wijngaard, wordt gecombineerd met de geweldige Syrah van de wijngaard om een kruidige en pittige afdronk te creëren. Net als de rest van het landgoed worden de druiven geteeld volgens de HEV certificering (High Environmental Value), met specifieke bodembedekking op basis van bodemtype en blootstelling. De druiven worden met de hand geplukt, iets wat essentieel is om de integriteit van de druif te behouden, maar wat zo zeldzaam is om te vinden. Vervolgens komt de expertise van Jean-Etienne en François Matton, kennis van de wijngaard en de elegante manier van wijnmaken wat resulteert in een uitmuntende vintage.

HET 281 SMAAKPROFIEL

Een rosé wijn met intense en speelse aroma's. De eerste geur is een delicate combinatie van citrus, tropisch fruit en bosbes, waarna er een explosie van aroma's losbarst van wit fruit en perzik. Zilte tonen met een hint van pittige en witte peper. Een hemelse geur samen met een weelderig mondgevoel, versterkt door de body en de lange afdronk van de wijn.

DE 281 BELEVING

De wijn komt het beste tot zijn recht als deze gekoeld geserveerd wordt (10-12°), zodat het goed samengaat met smaakvolle gerechten, schaal- en schelpdieren, of het nu eenvoudig geserveerd wordt zoals geroosterde kreeft, kreeft in bananenblad of gekookt in een risotto met sint-jakobsschelpen. Pittige gerechten zoals Peking-eend vanwege zijn zoete en zure smaak, rundvleescurry vanwege zijn geurige kruiden of heerlijke yakitori gegrild met zijn zoete smaak. Zomerse salades geserveerd met kreeft, avocado en grapefruitpartjes. Verfijnde bessendesserts.

VINTAGE JAAR

2022

TERROIR

Druiven afkomstig van de drie belangrijkste terroirs (leisteel, klei en zand) van de wijngaard.

HERKOMST

AOP Côtes de Provence

DRUIVEN

Voornamelijk Grenache & Syrah

STIJL

Delicaat, fris en een verfijnde mineraliteit

PRODUCTIE PROCES & RIJPING

HEV Certificering (High Environmental Value), selectie van plots, handmatige oogst, free run juice, alcoholische vergisting bij lage temperatuur, geen malolactische vergisting.

SERVEER TEMPERATUUR

10 °-12 °, afhankelijk van het seizoen.

GLAS TYPE

Tulpvormig glas