

Château Minuty

ROSE et OR

AOP Côtes de Provence
Vintage year 2022

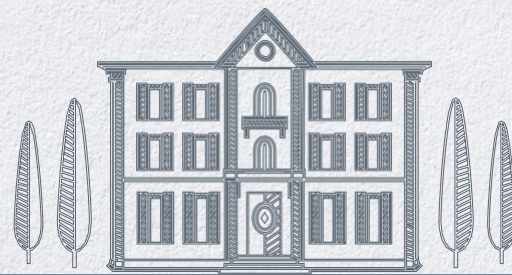


HET VERHAAL ACHTER ROSE ET OR

Deze wijn is afkomstig van het landgoed zelf. Het werd voor het eerst geproduceerd in 2009, omdat de wijnmakers de subtiele smaak en intense aroma's van het wijnhuis naar een hoger niveau wilden tillen. Om deze droom werkelijkheid te maken, werden de drie belangrijkste terroirs van het wijnhuis geblend om het Château Minuty smaakproefiel in Rose et Or vast te leggen.

Château Minuty

ROSE et OR



THE ROSE ET OR METHODE

De perfect gerijpte druiven worden met de hand geplukt op het wijndomein. De druiven zijn afkomstig van drie terroirs: Gassin, de wijngaard met rotsachtige ondergrond van leisteen, Vidauban, de wijngaard met diep rode kleigrond en Ramatuelle, op zand met uitzicht op zee voor een lichte ziltigheid. Grenache vertegenwoordigt 80% van de blend om de body van de wijn te intensiveren, gevolgd door Cinsault voor frisheid en Rolle voor zijn ziltige en witte fruitmaken. Het vrijgekomen sap wordt zorgvuldig geselecteerd door Jean-Etienne en François Matton, die verantwoordelijk zijn voor de pers. Het sap wordt door middel van zwaartekracht in vaten gegoten en ondergaat een alcoholische fermentatie met een temperatuurcontrole. Net als alle Minuty roséwijnen wordt er geen malolactische fermentatie toegepast.

HET ROSE ET OR SMAAKPROFIEL

Deze vintage is vooral elegant; de geuren van zonovergoten en net geplukte rijpe vruchten variëren van perzik en peer tot meloen. Een volle rosé, fris op de tong, krachtig maar toch puur als bronwater met een smaakje.

DE ROSE ET OR BELEVING

Serveer koud (8-10°) in de zomer en gekoeld (10-12°) de rest van het jaar. De delicateid en body van de Rose et Or vintage betekenen dat het goed past bij een breed scala aan gerechten, omdat het de kruiden complimenteert. De perfect foodpairing zien wij met zeevruchten uit van de beste locaties, zoals oesters, garnalen en vongole of exotische & Aziatische gerechten, zoals pad thai of stoofpot. Rose et Or past prachtig bij de romige dressing en kip in een goede Caesar salad. Ook is het perfect te pairen met een fris voorgerecht, zoals meloen met Parmaham of een klassieke Bouillabaisse.

VINTAGE JAAR

2022

TERROIR

Drie belangrijke terroirs van de wijngaard (leisteen, klei en zand) leveren druiven voor de wijnproductie.

HERKOMST

AOP Côtes de Provence

DRUIVEN

Grenache, Cinsault, Rolle.

STIJL

Elegant, vol van smaak en verfrissend

PRODUCTIE PROCES & RIJPING

HEV Certificering (High Environmental Value), selectie van plots, handmatige oogst, free-run juice. Het proces van cold pressing en fermenteren wordt gebruikt, zonder malolactische fermentatie.

SERVEER TEMPERATUUR

8°-12°, afhankelijk van het seizoen.

GLAS TYPE

Tulpvormig glas.