

# MINUTY

PRESTIGE

AOP Côtes de Provence  
Vintage year 2022



## Het verhaal achter Minuty Prestige

Deze wijn is meer dan 25 jaar geleden ontstaan toen Jean-Etienne en François Matton een kenmerkende wijn wilden creëren voor een breder publiek die liefhebbers zijn van Provence rosé. Het doel was om opwindende aroma's en een lichte smaak te combineren en de terroirs van de Provence te laten zien. In 2020 is het ontwerp van de fles vernieuwd.

# MINUTY

## PRESTIGE ROSÉ

---

### THE PRESTIGE METHODE

Deze wijn is gemaakt van een elegante mix druiven van de wijngaard zelf. Minuty weet precies hoe ze de druiven moeten behandelen om hun aromatisch potentieel te behouden, terwijl ze de subtiele smaken naar voren brengen. De wijn bevat Grenache voor zijn elegante aroma's, Syrah voor zijn aromatische complexiteit, Cinsault voor zijn levendig karakter en Rolle (Vermentino), een top witte druivensoort uit de Provence, voor zijn aardse aroma's.

### HET PRESTIGE SMAAKPROFIEL

Deze wijn heeft een sprankelende roze kleur en heeft een sterke geur van grapefruit, witte bes, bloedsinaasappel en verse bessen zoals framboos. Op de tong is de wijn net zo sterk en fris met een heerlijk ziltige en pittige nasmaak. Het is een levendige wijn die indruk maakt.

### DE PRESTIGE BELEVING

De heerlijke aardse nasmaak is ideaal the pairen met zeevruchten & oesters die een match made in heaven zijn, evenals alles op een plateau fruit de mer. Vis, ceviche en sushi, California rolls en gegrilde vis matchen net zo goed. Laten we de Italiaanse keuken niet vergeten met klassieke trattoria gerechten, zoals kalf Milanese en spaghetti alle vongole of heerlijke Provençaalse specialiteiten, zoals gevulde groenten.

### VINTAGE JAAR

2022

### TERROIR

De druiven zijn afkomstig van een selectie van Provençaalse terroirs en van enkele percelen van de wijngaard.

### HERKOMST

AOP Côtes de Provence

### DRUIVEN

Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle.

### STIJL

Fris, clean, aards en levendig.

### PRODUCTIE PROCES & RIJPING

We gebruiken een mix van vrije en geperste sappen, we laten de druiven eerst weken en waarna de vergisting plaatsvindt op op lage temperatuur. We doen geen malolactische fermentatie.

### SERVEER TEMPERATUUR

8 °-10 °

### GLAS TYPE

Wijnglas.