

MINUTY PRESTIGE ROSÉ AOC



País / Región:

Francia
Côtes de Provence



Vinícola / Enólogo:

Château Minuty SAS
Francois Matton



Cépage:

60% Grenache
20% Cinsault
10% Tibouren
10% Syrah



Grados de Alcohol:

12.5 % Vol.



Vinificación:

Vendimia seleccionada, despalillada, estrujada, prensada después de 4 a 5 horas de maceración pelicular, trasiego a 15°C una noche. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a 14 ° C durante 14 días.



Temperatura de Consumo:

8 – 10 ° C.

NOTAS DE CATA



De color rosa salmón pálido y brillante. En nariz tiene intensas notas de cítricos, melón y flores blancas. En boca es seco, afrutado, elegante y fresco, con un matiz mineral al final. Ideal con carpaccio de ternera, cocina china, cocina japonesa, pescado a la parrilla, salmón ahumado, mariscos, crustáceos, carnes blancas, ensaladas, quesos blandos, verduras, jamón.



C R U C L A S S É

