



Cépage : Grenache, Syrah,  
Mourvèdre

Goût et saveur : Puissant et charpenté

Taux d'alcool : 14°

Allergène : Sulfites



### Conseil de service

Ce vin rouge se déguste entre 16-18°C. Il est le parfait compagnon d'une daube de sanglier, un lapin aux olives ou un carré d'agneau aux herbes.

Référence produit : 755066

# Minuty Prestige Rouge

## 2021

● Provence Alpes Côte d'Azur - Côtes de Provence AOP

Format :

75cl  
VP

Carton de 6

## Vignoble

Située sur la presqu'île de Saint-Tropez, la propriété a été érigée à l'époque de Napoléon III. Ce n'est qu'en 1936 que Gabriel Farnet en fait l'acquisition pour fonder Minuty. En 1960, Monique Farnet reprend l'affaire familiale, avec son époux Étienne Matton. Aujourd'hui, c'est au tour de Jean-Etienne et François Matton de gérer la propriété familiale. En renouvelant le vignoble et en dotant le château d'outils à la pointe de la technologie, les actuels propriétaires perpétuent la production de vins de qualité initiée il y a 80 ans. Même si Minuty est avant tout réputé pour ses rosés, il se démarque aussi en proposant des vins rouges.

## Vinification

Après la vendange manuelle, les raisins sont triés à la main avant le foulage et l'égrappage. Par la suite, ils subissent une fermentation alcoolique avec une première phase de 8 jours à 28°C associée à de nombreux remontages. Puis le moût est conservé encore 8 jours avec un seul remontage journalier en douceur, suivis de 8 jours sans remontage. Après le décuvage, 40% du jus de goutte est élevé dans des barriques et le reste en cuves.

## Dégustation

Ce vin possède une robe pourpre aux reflets noirs. Il dévoile un nez intense aux arômes de fruits à noyaux, de vanille et de pain d'épices. Il est structuré, aux arômes de fruits confits et d'épices, avec une finale persistante.

