

CHÂTEAU MINUTY
M de Minuty Rosé
Côte de Provence AC



Jahrgang: 2023
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Château Minuty**
Traubensorten: Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Ausschenktemperatur: 7-9°

DER Provence-Rosé schlechthin, in der von Monique Farnet, der Tochter des Gründers, kreierte, typischen Flasche. Komponiert hauptsächlich aus Grenache für die eleganten Aromen von roten Beeren, dazu Cinsault für die Frische, Syrah für die Komplexität und einem Hauch feiner Würze und schliesslich noch einem kleinen Anteil der lokalen Traubensorte Tibouren, welche zarte Noten von weissen Früchten und Blüten beisteuert.

Empfehlung

Perfekter Rosé zum Aperitif für jede Gelegenheit, einfach so auf der Terrasse oder am Pool, dazu ein paar Oliven, Apéro-Gebäck und etwas Rohschinken, aber auch zu Salaten und feinen Vorspeisen mit Fisch oder Meeresfrüchten.