



CHÂTEAU MINUTY ET OR



ענבי גרנאש וטיבורון שגדלו באדמות חבל פרובנס העשירות בצפחה וחשיפה להשפעות דרום מערביות, נבצרים ידנית על מנת לשמר את איכות הענבים. הענבים נסחטים והנוזל נשאר למנוחת לילה בטמפרטורה קרה ומבוקרת. את התסיסה מבצעים בטמפרטורה של 14 מעלות צלזיוס במכלי פלדת אל חלד למשך תקופה של שבועיים. שלב היישון מתבצע במכלי נירוסטה ובעונת החורף בלבד.

צבע: ורוד בהיר ואלגנטי.
ארומה: ארומה מרוכזת מאוד של פירות הדר ופריחה לבנה.
טעם: מורכב מרעננות עזה ושילוב של אשכולית ורודה ואפרסקים לבנים.
מומלץ להגיש בטמפרטורה של בין 8 - 10 מעלות צלזיוס לצד אפרטיף, מאכלים מן הים ומאכלים אסייתיים.