



CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE

הענבים נבחרים מהכרמים המובחרים של אזור פרובנס, שילוב ייחודי בי ענבים מזן גרנאש, סירה, סנסו וטיבורן שיוצרים את Rose Prestige Minuty Chateau. תהליך הייצור כולל את בצירת הענבים באופן ידני בשיא בשלותם, סחיטה ותסיסה בטמפרטורות מבוקרות. שלב היישון מתבצע במכלי נירוסטה במהלך עונת החורף ובטמפרטורה קבועה של 15 מעלות צלזיוס לפני הבקבוק.

צבע: ורוד בהיר עם גוונים של פומלו (זן של פומלה).
 ארומה: מדויקת ועדינה של פריחת ורדים ומלון.
 טעם: מלא ומאוזן של הדורים ופירות אדומים. מנעד הטעם מלווה במינרליות קלילה.
 מומלץ להגיש בטמפרטורה של בין 8 - 10 מעלות צלזיוס לצד מאכלים מן הים ומנות בשר נא.

אחוז כוהל: 12.5%.
 נפח: 750 מ"ל.