



CHÂTEAU MINUTY M



בחבל פרובנס שבדרום צרפת, נבחרים בקפידה ענבי גרנאש, סירה וסנסו הגדלים באדמות העשירות ובשיטות גידול מסורתיות. הענבים נבצרים בבשלותם, מופרדים מן האשכולות, מרוסקים ונשארים להשרייה ביחד עם הקליפות למשך 3-4 שעות לפני שלב הסחיטה. הנוזל שהופק נשאר לנוח במשך לילה שלם בטמפרטורה מבוקרת, לאחריו תסיסה בדודי פלדת אל חלד בטמפרטורה של 16 מעלות צלזיוס.

צבע: ורוד בהיר וצלול.
ארומה: אפרסק, תפוז מסוכר ודומדמניות.
טעם: זני הענבים משתלבים בהרמוניה מוחלטת לטעם עגול, חלק ורענן עם חומציות מאוזנת ועדינה.
מומלץ להגיש בטמפרטורה של בין 8 - 10 מעלות צלזיוס לצד מרקים, מאכלי דגים וים וירקות.