VININFORMATION



MINUTY

Minuty Rosé & Or

Minuty

Côte de Provence, Frankrig

Provence dækker et samlet areal på ca. 3.500 hektarer og strækker sig fra Durance floden i nord til Middelhavet i syd. Mod vest afgrænses området af Rhônedalen. Der er flere anerkendte appellationer i området, der i øvrigt er præget af en stor variation i vinene. Appellationen nyder godt af Middelhavsklimaet, der er under stærk indflydelse af den til tider kølige og tørre Mistralvind.

Minuty er et anerkendt vinhus, der er dybt forankret i historien og traditionerne i Provence i Frankrig. Grundlagt i 1936 af Gabriel Farnet, har vinhuset gennemgået en bemærkelsesværdig udvikling gennem årene og er i dag en førende producent af rosévin i regionen. Vinhuset drives i dag af familien Matton-Farnet, der har været dedikeret til at bevare og styrke Minutys arv og kvalitetsstandarder. Jean-Etienne og François Matton, fjerde generation af familien, har påtaget sig opgaven med at videreføre vinhusets stolte traditioner og forfølge deres vision om at skabe fremragende rosévine. Vinmarkerne i Minuty er strategisk placeret i hjertet af Provence, mellem byerne Gassin og Ramatuelle. Beliggende nær den idylliske Saint-Tropez-kystlinje, nyder vinmarkerne godt af det gunstige middelhavsklima og det karakteristiske terroir i området. De højtliggende vinmarker med deres sand- og skiferjordbunde giver optimale vækstbetingelser for druerne og resulterer i vine med enestående karakter og finesse. Minutys engagement i kvalitet og bæredygtighed er tydeligt i deres vinifikationsproces. Ved hjælp af moderne teknologi kombineret med respekt for traditionelle metoder håndteres druerne omhyggeligt for at bevare deres naturlige friskhed og aromaer. Vinhuset har et dedikeret team af eksperter, der overvåger hele produktionsprocessen fra høst til flaskefyldning for at sikre, at hver flaske Minuty rosé er af højeste kvalitet.

Rosé et Or blev lanceret i 2009, da vinmagerne ønskede at løfte husets karakteristiske subtile smag og intense aromaer til et nyt niveau. For at realisere drømmen blev husets tre vigtigste terroirs - skifer, ler og sand - omhyggeligt sammensat. Kombinationen af lavt udbytte og forskellige jordbundstyper tilfører både kompleksitet og en karakteristisk mineralsk friskhed til vinen.

Druesort:	80% Grenache, resten er Cinsault, Syrah og Rolle.
Vinifikation:	Koldpresning og kort maceration hvorefter den fritløbende most gæres ved lav temperatur uden malolaktisk gæring. Hviler kortvarigt i tank inden aftapning.
Smagsnoter:	Elegant og sprød med en intens friskhed og let saltet finish, duften folder sig ud i hvide ferskner og eksotiske frugter, mens smagen balancerer saftighed med finesse og let krydret dybde.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S