

Château MINUTY



Soil :

Mica schist soil with south westerly aspect.
Traditional culture: soil is mechanically worked (using plough) without using herbicide.

Grapes varieties

used from selected parcels :

Grenache : 95% (about = 30 years)

Syrah : 5% (about = 20 years)

Vines are in double “guyot” (2 arms inclined to 30 degrees) with 2 eyes on each arm.
Trellising in 2 dimensions in 1.70 m high.
The manual disbudding helps to good balance the harvest by avoiding any green grape harvest.
We don't use any systemic product during the phytosanitary treatments.

Vinification :

Manual harvest of grapes and manual sorting in the cellar.
Total crushing and destemming, then cooling of grapes.
Straining prolonged of the first juices and separation of the press juices.
Settling one night at 15°C (59°F).
Alcoholic fermentation in stainless steel tanks at 14°C (57 °F) to preserve aromas.
Malolactic fermentation stopped by sulphiting.

Ageing :

Ageing in stainless steel tanks at 15°C (59°F).
Light sticking in November.
Storage in air-conditioned cellars.



Sol :

Sol mica schisteux avec exposition sud-ouest.
Culture traditionnelle : le sol est travaillé mécaniquement (charrue) sans utilisation d'herbicide.

Cépages issus

de sélection parcellaire :

Grenache : 95% (âge moyen = 30 ans)

Syrah : 5% (âge moyen = 20 ans)

Les vignes sont formées en guyot double (2 bras inclinés à 30 degrés) avec 2 porteurs à 2 yeux sur chaque bras.
Palissage sur 2 dimensions à 1.70 m de hauteur.
L'ébourgeonnage manuel permet d'équilibrer la récolte en évitant toute vendange verte.
Aucun produit systémique n'est utilisé sur nos vignes lors des traitements phytosanitaires.

Vinification :

Récolte manuelle des raisins et tri manuel à la cave.
Fouillage et égrappage total puis refroidissement des raisins.
Egouttage prolongé des premiers jus et séparation des presses.
Débourbage d'une nuit à 15°C.
Fermentation alcoolique à 14°C en cuves inox thermorégulées pour préserver les arômes.
Fermentation malolactique bloquée par sulfitage.

Elevage :

Elevage en cuves inox à 15°C.
Léger collage en novembre.
Stockage en chais climatisés.

ROSE ET OR 2014 AOP Côtes de Provence

Alcool : 13% vol

Ce rosé vibrant d'expression est un concentré d'arômes gourmands, d'une fraîcheur intense et dont la bouche laisse entièrement place à l'expression des fruits.

This rosé with a vibrating expression is a concentration of greedy aromas, with an intense freshness which offers the full expression of fruits.