

## Château Minuty Cuvée du Bailly 2010 rosé



Au coeur de la presqu'île de Saint-Tropez, le **Château Minuty** produit ce splendide **rosé** plein de **fraicheur** et de **complexité** à un prix très attractif.

- 🍀 Cépage Grenache, Cinsault
- 🍀 Contenance 75cl
- 🍀 Millésime 2009
- 🍀 Température de dégustation 8-10°C
- 🍀 Type de vin Rosé
- 🍀 Viellissement 5 ans maximum

### Cru Classé des Côtes de Provence rosé 2010

Issu du même terroir que la [Cuvée Prestige](#), ce vin rosé est produit sur le domaine familial du **Château Minuty** sur la presqu'île de **Saint-Tropez**. Malgré tout, ces 2 vins demeurent très différents, car l'assemblage de cépage n'est pas identique.

Ici, plus de **Tibouren**, mais du **Cinsault**, avec toujours l'application d'une **culture raisonnée** sans pesticides ni engrais chimiques.

La spécificité de cette cuvée du Bailly réside dans le fait que ce sont les [vignes les plus jeunes](#) du chateau qui sont utilisées pour réaliser ce vin, ce qui lui donne une grande **souplesse** doublée d'une grande **fraicheur**.

### Cépage et vinification

Ce vin est issu d'un assemblage de cépages **Grenache** (50%) et **Cinsault** issus de jeunes vignes.

Comme pour la Cuvée Prestige, les vendanges sont [entièrement manuelles](#). Une macération courte est pratiquée avant pressurage, puis a lieu un assemblage. des jus de goutte et des jus de presse.

L'élevage se fait en cuve inox à température régulée (15°C).

Pour finir, une **filtration** est réalisée avant la mise en bouteille. Les bouteilles sont ensuite conservées dans un local climatisé.

### Le mot du sommelier

Le nez est relativement complexe avec des notes de **fruits secs** et d'**abricot**.

La bouche est **souple**, avec une très **bonne longueur** pour sa catégorie.

Ce vin est à déguster jeune, entre 2 et 5 ans, afin de garder sa **fraicheur** et sa **souplesse**.

### Accords Mets-Vin

Comme la Cuvée Prestige, ce vin se mariera remarquablement avec des plats typiquement méditerranéens, comme un [poisson grillé](#) aux herbes de provence, ou des tomates à la provençale.