



Château MINUTY

Chez Château Minuty, une grande importance est attachée à l'enrichissement des sols par des fumures naturelles de chèvres et de mouton, riches en matières organiques.

Minuty est l'un des derniers domaines des Côtes de Provence où les vendanges sont entièrement réalisées à la main pour assurer une parfaite intégrité des raisins lors de leur arrivée à la cuverie et ainsi limiter l'extraction de matières végétales dans le moût.

Notre signature se retrouve dans chacune des bouteilles produites grâce à une ligne d'embouteillage munie de la plus haute technologie afin de préserver au mieux nos vins de l'oxydation.

Même si les vins rosés représentent 85% de notre production, le rouge n'en est pas moins oublié. Après sélection parcellaire et vendanges en vert, nos vins rouges subissent un élevage long en barriques pendant un an. Pendant ce temps, les tanins vont s'assouplir, la structure du vin va se renforcer et la finesse se développer. Le choix de l'origine des bois et l'intensité de la chauffe va conférer à nos cuvées une expression et une signature bien particulière.



Les Vins Blancs

Blanc et Or
Prestige Blanc
M Blanc

Les Vins Rouges

Rouge et Or
Prestige Rouge
M Rouge

Les Vins rosés

Château Minuty 281
Rose et Or
Prestige Rosé
M Rosé