

Château MINUTY



Soil :

Mica schist soil with south westerly aspect.

Traditional culture: soil is mechanically worked (using plough) without using herbicide.

Grapes varieties used :

Sauvignon : 40%

Viognier : 40%

Rolle : 20%

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 height.

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 at a light under maturity to keep acidity.

Manual sorting then crushing and total destemming.

Maceration during 6 hours 15°C (59°F).

Light pressing in a pneumatic press.

Settling two nights at 12°C (59°F).

Alcoholic fermentation in stainless steel tanks at 14°C (57 °F).

Malolactic fermentation stopped by sulphiting.

Ageing :

Ageing in stainless steel tanks at 15°C (59°F).

Light clearing before bottling.

Storage in air-conditioned cellars.



Soil :

Sol mica schisteux avec exposition sud-ouest.

Culture traditionnelle : le sol est travaillé mécaniquement (charrue) sans utilisation d'herbicide.

Cépages :

Sauvignon : 40%

Viognier : 40%

Rolle : 20%

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 en légère sous-maturité pour conserver l'acidité.

Tri manuel puis foulage et égrappage total.

Macération pendant 6 heures à une température de 15°C.

Pressurage doux en pressoirs pneumatiques.

Débourbage de deux nuits à 12°C.

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées à 14°C.

Fermentation malolactique bloquée par sulfitage.

Elevage :

Elevage en cuves inox à 15°C.

Collage léger puis mise en bouteille.

Stockage en chais climatisés.

BLANC ET OR 2014

Vin de pays du Var

L'assemblage subtil de Sauvignon et Viognier confère à ce blanc une très grande élégance. Son bouquet révèle des notes intenses de fruits de la passion. Sa bouche ronde et suave se montre harmonieuse et équilibrée.

The subtle blend of Sauvignon and Viognier confers to this white a lot of elegance. Its bouquet reveals some intense notes of passion fruits. Its well-round and fragrant mouth is harmonious and well-balanced.

Alcool : 13% vol