



Tim Ford a passé 25 ans à cultiver des roses en Afrique avant de créer le Domaine Gayda avec Vincent Chansault et Anthony Record.

La Minuette était la première variété de roses que Tim a planté au Kenya en 1982 et qui tient toujours une place spéciale dans sa mémoire, celle d'une aventure dans la culture des roses qui a duré 25 ans à travers l'Afrique.

Les tons roses clairs subtils de cette belle fleur ont inspiré ce Rosé de la complexité et au caractère exceptionnel.

Tim Ford spent 25 years growing roses in Africa before starting Domaine Gayda with Vincent Chansault and Anthony Record.

La Minuette was the first rose variety Tim planted in Kenya in 1982 and which still holds a special place in his memory of an adventure in roses that lasted 25 years, across Africa.

The subtle light-pink tones of this flower have inspired our rosé of outstanding complexity and character.

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépages / Varieties : Cinsault – Grenache – Mourvèdre – Syrah – Carignan – Sauvignon Gris

Millésime / Vintage : 2015

Vignoble / Vineyard :

Plateaux calcaire du Minervois.
Limestone plateaus in Minervois.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Récolte à la main en cagettes de 20 kg – Pressurage direct – Co-fermentation des cépages méditerranéens entre 16°C et 18°C – Fermentation du Sauvignon Gris entre 12°C et 14°C.

Hand picked in 20 kg crates – Direct pressing – Co-fermentation of Mediterranean varieties between 16 °C to 18°C – Fermentation of the Sauvignon Gris between 12°C to 14°C.

Elevage / Ageing :

Assemblage – Elevage sur lies fines pendant 3 mois – Mise en bouteille.
Blending – On fine lees for 3 months – Bottling.

Date des Vendanges / Harvest date :

Du 12 septembre au 13 septembre 2015

Alcool / Alcohol : 12.5%	pH : 3.38
Acidité totale en H2S04 : 3.83 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.86 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.1 g/L	

