



L'authenticité affirmée

Rassemblée sobrement sous la croix d'Oc qui forme le blason du domaine, cette gamme de vins de cépages reflète la typicité et l'authenticité d'un Viognier, d'un Chardonnay, d'un Grenache ou d'une Syrah, isolés en autant de flacons. Parmi eux se glisse une exception : « la Minuette », un rosé d'assemblage. Sa couleur tendre et son bouquet floral sont un hommage à la variété de rose « Minuette », la première plantée en 1982 au Kenya par Tim Ford, pendant 25 ans producteur de roses en Afrique. Vin mémoire et vin d'avenir, « La Minuette » porte les valeurs du domaine qui s'inscrit entre tradition et modernité.

Championing authenticity

The low-key estate emblem shaped like a Languedoc cross mirrors the authenticity and faithfulness to style in this range of varietal wines made from Viognier, Chardonnay, Grenache and Syrah. An exception to this collection of single varietals is La Minuette, a blended rosé named after a rose created in 1982 by Tim Ford in Kenya. The soft pink tones and floral bouquet of the Minuette variety of rose are encapsulated in this tribute label. A nod to both the past and the future, La Minuette exemplifies estate values, where wines are rooted in tradition and made in the spirit of today.



Notes :

.....

Appellation / Appellation :
 Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépages / Varieties :
 Mourvèdre 70%
 Sauvignon Gris 30%

Millésime / Vintage : 2016

Vignoble / Vineyard :
 Mourvèdre plateaux calcaire : Minervois / Sauvignon Gris : Limouxin
 Mourvèdre limestone plateaux : Minervois / Sauvignon Gris : Limouxin

Procédé de Vinification / Vinification Process :
 Récolte à la main en cagettes de 20 kg pour le Mourvèdre – Récolte machine pour le Sauvignon Gris – Pressurage direct – Vinification sans soufre entre 14°C et 18°C.
 Hand picked in 20 kg crates for the Mourvèdre – Harvesting machine for the Sauvignon Gris – Direct pressing – Sulphur-free vinification 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 5 septembre au 12 septembre 2016
 5th September to 12th September 2016

Alcool / Alcohol : 12.5%	pH : 3.28
Acidité totale en H2SO4 : 3.75 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.74 g/L
Teneur en SO2 total Level of sulphur :	<p>72 mg/L 150 mg/L 210 mg/L</p> <p>La Minuette</p> <p>Teneur max vin Rosé biologique Max level for organic rosé wines</p> <p>Teneur max vin rosé conventionnel Max level for all rosé wines</p>
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0 g/L	

