L'authenticité affirmée

« La Minuette », se distingue par un nouveau flacon, une belle fraîcheur en bouche et des notes subtiles de pamplemousse. C'est un rosé d'assemblage issu du terroir calcaire de La Livinière. Sa couleur pâle 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

La Minuette in its new bottle shows great freshness and subtle notes of grapefruit. This blended rosé comes from the limestone terroir of La Livinière. Its pale colour and floral bouquet represent the Minuette variety of rose planted in Kenya by Tim Ford in 1982, during his 25 years of rose production in Africa. 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%
Syrah 15%
Grenache 15%

Millésime / *Vintage* : 2018

Vignoble / *Vineyard* :
Mourvèdre : La Livinière
Syrah : La Livinière
Grenache : La Livinière

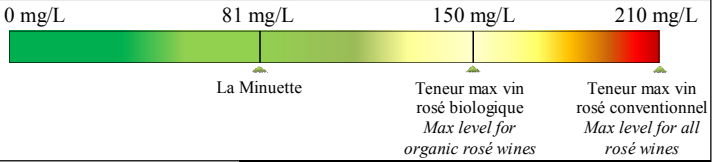
Procédé de Vinification / *Vinification Process* :
Récolte en partie à la main en cagettes, en partie machine – Pressurage direct – Vinification sans soufre entre 14°C et 18°C.
One part hand picked in crates and the other part by harvesting machine – Direct pressing – Sulphur-free vinification between 14°C to 18°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 28 août 2018 au 10 septembre 2018
28th August 2018 to 10th September 2018

Alcool / *Alcohol* : 12.5%	**pH :** 3.29
Acidité totale en H2S04 : 4.28 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid* :** 6.55 g/L

Teneur en SO2 total *Level of sulphur* :



Sucres résiduels / *Residual Sugar* :
5.8 g/L

Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / *Organic wine certified by FR-BIO 10*
Plus d'infos /more info: www.domainegayda.com

DOMAINE GAYDA