



### 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'inscrivent 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 La Livinière limestone terroir. 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 de dégustation / Tasting Notes :

*An open-knit rosé, offering lots of freshness to the melon and white raspberry flavors that are nicely spiced and accented by floral, salty mineral and white peach details. Mouthwatering finish. Wine Spectator, 89pts, Nov. 2019 La Minuette 2018.*

### Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Cépages / Varieties :

Mourvèdre 60%  
 Syrah 15%  
 Grenache 15%  
 Cinsault 10%

### Millésime / Vintage : 2019

### Vignoble / Vineyard :

Mourvèdre : La Livinière  
 Syrah : La Livinière  
 Grenache : La Livinière  
 Cinsault : 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 26 août 2019 au 08 septembre 2019  
 26<sup>th</sup> August 2019 to 8<sup>th</sup> September 2019

<b>Alcool / Alcohol :</b> 12.5%		<b>pH :</b> 3.27		
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 4.36 g/L		<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 6.67 g/L		
<b>Teneur en SO2 total</b>	0 mg/L	78 mg/L	150 mg/L	210 mg/L
<b>Level of sulphur :</b>				
		La Minuette	Teneur max vin rosé biologique Max level for organic rosé wines	Teneur max vin rosé conventionnel Max level for all rosé wines
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 3.9 g/L				



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