



### L'authenticité affirmée

'La Minuette' 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' 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 of tradition and modernity.

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

La robe à la teinte litchi, évoque un style très provençal. Au nez, finesse et élégance dominant, offrant un bouquet aromatique raffiné. Des notes de pamplemousse frais et de petites framboises acidulées s'entremêlent harmonieusement à la pêche de vigne, tandis que les fleurs de cerisier, apportent une délicate touche florale. En bouche, la gourmandise est de mise, avec des saveurs de fraise et de framboise soutenues par des notes fraîches de clémentine et de zeste de bergamote. La texture est croquante et acidulée, équilibrée par une légère minéralité en fin de bouche.

*A lychee-tinged colour evokes a very Provençal style.*

*On the nose, finesse and elegance dominate, offering a refined aromatic bouquet. Notes of fresh grapefruit and tart raspberries blend harmoniously with vine peach, while cherry blossom adds a delicate floral touch.*

*On the palate, the wine is gourmand, with flavours of strawberry and raspberry supported by fresh notes of clementine and bergamot zest. The texture is crisp and tangy, balanced by a light minerality on the finish.*

### Commentaires / Comments :

*"Pale, elegant, classy. Tingling with life, a spine of cuttlefish-skeleton minerality and texture, and white-peach fruit. Full-bodied acidity etched with sweet citrus."* 16.5/20 Jancis Robinson (TC), 30 August 2023, **La Minuette 2022**

*"(...) a summer-dawn rose-garden perfume, petals drenched with dew, and the smell of wet grass pressed under bare feet. It tastes of salted doughnut peaches, white-peach skin, ground cumin, blood orange, rose hips and forest floor. (...)"* 16.5/20 Jancis Robinson (TC), 28 June 2022, **La Minuette 2021**

*"Fresh, floral and bursting with sweet strawberry touches. This has aromas of bright summer fruits on the nose followed by raspberry, strawberry, grapefruit and lime zest on the palate underpinned by subtle touches of stony minerality. (...)"* **Decanter**, 89pts, 3 Feb. 2021, **La Minuette 2019**

*"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**

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Cépage / Variety:

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

### Millésime / Vintage : 2023

### 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.*

### Élevage / Ageing :

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

<b>Alcool / Alcohol :</b> 12.5%		<b>pH :</b> 3.24	
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 4.47 g/L		<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 6.84 g/L	
<b>Teneur en SO2 total / Level of sulphur :</b>			
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 1.44 g/L			

