



L'authenticité affirmée

« La Minuette », se distingue par 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 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 :

"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

"(...) the wine is ineffably elegant. Long and glittering, in a subtle quarried-quartz kind of way, with minerality and fine crystals of acidity. Has a strange inner luminousness. A wine that shrugs away if you try to search for flavours, but pulls you toward when you lean in to sense it." 17/20 Jancis Robinson (TC), 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

Notes :

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépages / Varieties :

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

Millésime / Vintage : 2021

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 23 août au 5 septembre 2021
23rd August to 5th August 2021

Alcool / Alcohol : 12.5%		pH : 3.28	
Acidité totale en H2SO4 : 4.23 g/L		Total Acidity in Tartaric Acid : 6.47 g/L	
Teneur en SO2 total Level of sulphur :			
	0	81 mg/L	150 mg/L
		La Minuette	Teneur max vin rosé biologique Max level for organic rosé wines
			Teneur max vin rosé conventionnel Max level for all rosé wines
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.16 g/L			



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