



2022



### 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 éclatante et lumineuse est rose pâle sur un style très provençal.

Le nez est fin et élégant. Il s'exprime sur des notes délicates de fleurs d'amandier et de petits fruits rouges : framboise, groseille, ...

La bouche est acidulée, sur des arômes de zeste de citron vert, de clémentine corse et une touche de pamplemousse rose. On y retrouve aussi de délicats arômes de fleurs blanches. La finale est longue, et propose une légère amertume qui prolonge la dégustation avec délicatesse.

*Bright and luminous pale pink colour with a very Provençal style.*

*The nose is fine and elegant, expressing delicate notes of almond blossom and red fruits with hints of raspberry and redcurrant.*

*The palate is crisp, with aromas of lime zest, Corsican clementine and a touch of pink grapefruit. There are also delicate aromas of white flowers. A surprisingly long finish awaits.*

### Commentaires / Comments :

"(...) 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. But it's the acidity that I love: the way it moves, its 3-D linearity and curves, its slow wide wave through the palate but also its pixellated complexity – not something I often come across in rosé. Like a Matlab 3-D plot! There is also an imperceptible grip in the wine, teasing the finish back towards the start..." **17/20 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 : 2022

### 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.*

### Date des Vendanges / Harvest date :

Du 12 août au 28 août 2022

*12<sup>th</sup> August to 28<sup>th</sup> August 2022*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 12.5%		<b>pH :</b> 3.29	
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 4.11 g/L		<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 6.29 g/L	
<b>Teneur en SO2 total / Level of sulphur :</b>	0	72 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
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.62 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)