



LA FINE FLEUR DES ROSÉS DU LANGUEDOC

Il n'y a pas une minute à perdre pour (re)découvrir La Minuette :
un rosé bio qui a la couleur d'une rose, et le bouquet d'une cuvée rare.



Elle a ce teint pâle qui sied au rosé des beaux jours. Celui qui s'invite à l'apéro avant de passer à table sans chichi, en compagnie d'un poisson grillé ou de crustacés. Mais La Minuette du Domaine Gayda à Brugairolles (11), cache bien son jeu. Car elle est beaucoup plus complexe qu'il n'y paraît ! « *Au-delà de sa couleur, obtenue par un léger pressurage, nous nous sommes inspirés du Bandol et de son cépage roi, pour vinifier cette cuvée. Le mourvèdre entre en effet à 60 % dans l'assemblage aux côtés de la syrah, du grenache et du cinsault* » relate Vincent Chansault. Le wine maker et co fondateur du domaine dans les années 2000, a travaillé ce vin comme un blanc, en jonglant entre acidité et onctuosité à partir de raisins cultivés en agriculture biologique, sur le terroir calcaire de La Livinière.

Du cep à la rose

Vegan friendly, La Minuette a été élevée sur lies et estampillée Pays d'Oc IGP. Le résultat se trouve dans un nouveau flacon : un nez floral et délicat, des notes d'agrumes, une bouche fraîche, minérale et une finale gourmande... Jancis Robinson, l'une des critiques de vins les plus influentes au monde, ne s'y est pas trompé en lui attribuant la note exceptionnelle de 17 sur 20. Quant à son nom, ne cherchez pas : il rend hommage à Tim Ford, propriétaire du domaine. Avant de cultiver la vigne, il s'est consacré pendant 25 ans à la production de roses en Afrique. « **La Minuette** » fut la première variété plantée par ses soins en 1982 au Kenya. Aujourd'hui, les rosiers occupent encore une place au Domaine Gayda. Mais aux extrémités des rangs de vignes !



La Minuette :
PPC 9,30 €
se trouve en réseaux CHR

Le saviez-vous ?

Créateur de la célèbre cuvée « **Chemin de Moscou** », le Domaine Gayda compte aujourd'hui 21 cuvées dans les trois couleurs. A l'exception de « **Villa Mon Rêve** », en AOP Minervois La Livinière, toutes sont signées en IGP Pays d'Oc : une question de liberté d'expression puisque les différents terroirs du domaine sont presque tous classés en appellation.

Chemin de Moscou - 11300 Brugairolles
Tél. +33 (0)4 68 31 64 14
www.domainegayda.com

Contact presse
Sarah Hargreaves • Agence de Relations Presse
Tél. +33 (0)4 67 54 70 03 • Mob. +33 (0)6 13 61 17 84
sarah.presse@orange.fr