



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

Le millésime 2024 se distingue par sa grande finesse et son élégance. Dans le verre, il présente une robe rose clair, sur un style très provençal.

Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de framboise, pamplemousse, groseille et fleur de cerisier, créant une sensation de fraîcheur.

En bouche, la clémentine se déploie avec une structure fraîche, élégante et très subtile, soutenue par une acidité salivante. Elle est aussi marquée par des notes gourmandes de petites fraises des bois et une touche de zeste d'orange, offrant un équilibre parfait et d'une grande délicatesse.

The 2024 vintage is distinguished by its great finesse and elegance. In the glass, it has a light pink colour, with a very Provençal style.

The nose opens with delicate aromas of raspberry, grapefruit, redcurrant and cherry blossom, creating a sensation of freshness.

On the palate, the clementine unfolds with a fresh, elegant and very subtle structure, underpinned by salivating acidity. It is also marked by notes of wild strawberries and a touch of orange zest, offering a perfect balance of great delicacy.

Commentaires / Comments

"A joyful, fruity and supple rosé showing orange peel, red currants and mild spices on the nose. Medium-bodied with fresh acidity and a vivid, tangy character on the palate. A delicious, mouthwatering finish. From organically grown grapes." 90pts, James Suckling, 20 Feb. 2025, La Minuette 2024

"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. (...)" 89pts, Decanter, 3 Feb. 2021, La Minuette 2019



Vin Biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 60% Mourvèdre, 15% Syrah, 15% Grenache, 10% Cinsault

Millésime / Vintage 2024

Vignobles / Vineyard

Mourvèdre : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Syrah : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Grenache : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Cinsault : La Livinière (Calcaire/Limestone)

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 – Élevage sur lies fines pendant 3 mois – Mise en bouteille.

Blending – On fine lees for 3 months – Bottling.

Analyse / Analysis

➤ **Alcool / Alcohol** : 13%

➤ **pH** : 3.5

➤ **Acidité totale en H2SO4** : 4.14 g/L

➤ **Total Acidity in Tartaric Acid** : 6.33 g/L

➤ **Sucres résiduels / Residual Sugar** : 0.5 g/L

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Plus d'infos / more info : www.domainegayda.com