



Guillaume & Virginie Philip MIP Collection Blanc

Provence, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem kent kalkrijke zand- en rode kleigrond vol met stenen.

VINIFICATIE: Na vier dagen schilnweking van de druiven van oude stokken volgt persing en drie weken macération bij lage temperatuur. Het vergiste sap rijpt vervolgens met het gistbezinksel (lie) in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: vermentino

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: In de geur en smaak grapefruit, citroen, peer en groene appel. Daarnaast iets van fijne kruiden, een mooie volle structuur en een verleidelijke finale.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief, bij lichte gerechten, salades, gegrild licht vlees en de Provençaalse keuken in het algemeen.

WEETJE: De druif vermentino wordt plaatselijk ook rolle genoemd. Deze wijn is gemaakt van oude stokken in de Provence.



Het wijndomein Guillaume & Virginie Philip wordt gerund door Guillaume en zijn vrouw Virginie Philip. In 2007 maakten zij hun eerste wijn, de inmiddels felbegeerde MIP-rosé. De wijngaarden zijn gelegen aan de voet van de berg Sainte Victoire in de Provençaalse gemeente Puyloubier. De bodem rond het domein bestaat uit klei, leem, zand en stenen, een ideale samenstelling voor de productie van smaakvolle en aromatische rosé-wijnen. In de wijngaarden staan vooral syrah, grenache, cinsault en rolle (vermentino) aangeplant. Elk perceel wordt apart gevinifieerd om per bodemtype de perfecte vinificatiemethode toe te kunnen passen. Door het warme en droge klimaat komen er weinig ziektes in de wijngaarden voor en is het gebruik van bestrijdingsmiddelen dus nauwelijks nodig. Deze natuurvriendelijke aanpak heeft vanzelfsprekend een positief effect op de wijnen. Die zijn namelijk fruitrijk, elegant kruidig, floraal en bovenal heerlijk zuiver.