



Guillaume & Virginie Philip MIP Collection Rouge

Provence, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een subtropisch klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. Het terroir kent kalkrijke zand- en rode kleigrond vol met stenen.

VINIFICATIE: Koude maceratie voor de gisting. Zachte maceratie om de meest getemperde tannines te extraheren. Negen maanden rijping in Frans eiken.

DRUVEN: syrah (80%), cabernet sauvignon (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: De krachtige neus wordt gedomineerd door tonen van jammy rode vruchten gemengd met bittere gebrande noten. De mond is vol finesse, met dezelfde aromatische noten als in de neus en een aanhoudende lengte.

SERVEERSUGGESTIE: Ideaal bij zo'n beetje alles uit de Provençaalse keuken, rood vlees, wild en kaas.

WEETJE: De bijnaam van wijnmaker Guillaume Philip is 'alchemist van de wijn', omdat hij van 'gewone' producten iets heel bijzonders maakt.



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.