



Guillaume & Virginie Philip MIP Classic Rosé

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: De druiven worden na de oogst gekoeld tot het vriespunt. Vergisting en rijping vinden vervolgens plaats in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: cinsault (60%), syrah (20%), grenache (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Bleekroze rosé met een frisse, toegankelijke smaak en expressieve aroma's van perzik, citrus, klein rood fruit en rozenblaadjes.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect als aperitief, bij hapjes, lichte voorgerechten, salades en mediterrane gerechten met vis, gamba's, groenten en kip.

WEETJE: De druiven worden na de oogst tot het vriespunt gekoeld op droogijs om ervoor te zorgen dat de kleur en de aroma's zo goed mogelijk behouden blijven en de druiven geen kans krijgen om te oxideren.



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.