



Guillaume & Virginie Philip MIP Collection Rosé

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: De druiven worden na een korte schilnweking geperst, waarna het sap vergist in gekoelde tanks. Daarna rust het zo'n 4 maanden op zijn gistbezinksel om een nog mooiere fruitigheid te ontwikkelen.

DRUIVEN: syrah (60%), grenache (30%), vermentino (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Een lichtroze kleur met frisse impressies van citrusfruit, peer en rode bessen. De neus is expressief, vrij krachtig en elegant en de afdronk is lang met subtiële kruidigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker als aperitief, bij lichte maaltijden, barbecue en natuurlijk al het lekkers uit de Provençaalse keuken.

WEETJE: De wijnen van Guillaume & Virginie Philip zijn bekroond bij talrijke concoursen, zoals het Concours Général Agricole in Parijs.



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.