



Guillaume & Virginie Philip MIP Classic Rouge

Provence, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De bodem van Domaine des Diables biedt een perfect evenwicht tussen klei, slib en zand. Er heerst een constant warm en droog klimaat.

VINIFICATIE: Koude inweking van vijf dagen vóór de gisting, waarbij de schillen regelmatig handmatig worden ondergedompeld (pigeages). Daarna rijpt de wijn in roestvrijstalen vaten waarbij hij regelmatig wordt overgestoken om de tannines te verzachten.

DRUIVEN: syrah (60%), grenache (15%), cabernet sauvignon (15%), carignan (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Donkerrode, jammige wijn met aroma's van viooltjes, laurier, zwarte bes en rijpe braam. Aangenaam met intens lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Ideaal bij een mooie entrecote van de grill, kruidige gerechten en lichte kazen. Probeer ook eens met lamsrack.

WEETJE: De wijngaard voor deze wijn ligt aan de voet van de Montagne Sainte-Victoire, een zeer oud gebergte dat in het verlengde ligt van de Pyreneeën en in dezelfde tijd is ontstaan.



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.