



Guillaume & Virginie Philip MIP Classic Blanc

Provence, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem is kalkrijk met zand, rode klei en stenen.

VINIFICATIE: De vinificatie vindt plaats in een zuurstofarme omgeving in roestvrijstalen tanks. Na de vergisting rijpt de wijn nog vier maanden op de gistcellen.

DRUIVEN: vermentino

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Expressief en aromatisch met tonen van citrus en tropisch fruit. De smaak is vol, fris en fruitig met een prachtige balans en een mineralige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk als aperitief en een ideale begeleider van jonge kaas, gegrilde vis of schaal- en schelpdieren zoals gegrilde gamba's en langoustines.



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 Puylobier. 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.