

MINNA VINEYARD ROUGE 2005

VILLA MINNA VINEYARD is a 15ha family estate located in the heart of Provence with a north and a south exposition resting on a ground made up of "collines" and "garrigues" and a limestone soil characterized by fossils where the vine fully expresses its aromatic potential.

VILLA MINNA VINEYARD is planted with Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Caladoc and Marselan for the red wines, and Vermentino, Roussanne and Marsanne for the whites; the varieties have been selected for optimal quality.

VILLA MINNA VINEYARD subscribes to the "Nutrition Méditerranéenne en Provence" charter and is undergoing conversion to **organic agriculture**, a philosophy which has always been part of the way we work. We do not use herbicides, pesticides or chemical fertilizers. The vineyard soil is ploughed "à la charrue". We encourage the auxiliary fauna and natural predators.

We grind up the cuttings after pruning and plough them back into the soil to return the nutrients to the vines. We keep treatments to a strict minimum, giving preference to preventive measures, such as trellising, in order to achieve a large leaf area and good ventilation around the bunches of grapes. Our yields are extremely low at around 25 hectolitres per hectare, as a result of close pruning, careful removal of non-fruiting buds and green harvests during the summer, depending on the grape variety and the numbers of bunches.



The grapes are picked entirely by hand when each variety has fully ripened, from mid-September for the Syrah through to mid-October for the Cabernet Sauvignon and the Mourvèdre, with strict selection of the bunches which are harvested in crates to avoid them being crushed.

Vinification of the red wines is carried out in small stainless steel tanks (30 to 50 hl) exclusively with the natural yeasts present on the grapes. The active stage of fermentation starts after a few days of pre-fermentation maceration. The must is then pumped over every day, but there is no punching down of the pomace cap, to avoid overworking it. There is then a long maceration in order to extract the phenolic compounds, followed by pressing and the transfer of the wine to barrels, keeping the free-run wine and the press wine separate for each grape variety, for all of the wines.

Maturing takes place in an underground cellar, protected from temperature fluctuations, in oak barrels on fine lees with regular « bâtonnage » for 24 months.

This method, which preserves the freshness of the flavours, gives naturally clear wines with great aromatic complexity. The free-run and press wines for each variety are then blended to obtain a harmonious, balanced final wine. The wine is lightly filtered in our cellars before bottling, to preserve all of its personality.

Colour: Red
Vintage Year: 2005
Indication of Country :
 Vin de Pays des Bouches du Rhône
Grape Variety :
 Syrah 49%
 Cabernet Sauvignon 42%
 Mourvèdre 9%
Harvest: mid-September 2005
Bottling: at the estate on

Vineyard Surface Area : 7,64 Ha
Red Grape Variety Surface area: 5, 14 Ha
Output : 29,62Hl/Ha
Temperature : 17°C
Aging : from 15 to 20 years

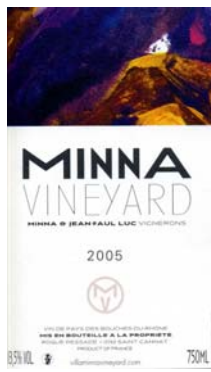
Villa Minna Vineyard, ROQUE-PESSADE CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+33/(0)4 42 57 23 19

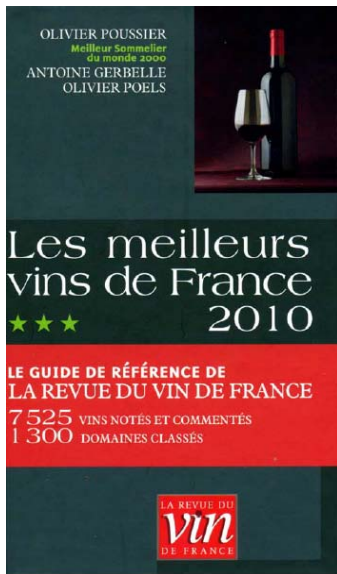
contact@villaminnavineyard.fr - www.villaminnavineyard.fr

n°siret 41865711000015 code APE 011G n° accise FR 002 030 E 70 14 n° intrac FR16418657110

Credit Agricole - IBAN : FR76 1130 6000 1010 3773 4405 083- BIC: AGRIFRPP813



MINNA VINEYARD 2005 ROUGE



VDP des Bouches du Rhône Minna Vineyard 2005 18 € 16,5

La cuvée Minna 2005, en rouge, propose une délicieuse pureté de fruits sur une trame tannique parfaite.

Rouge : 13 hectares.
Cabernet-sauvignon 45 %, Syrah 30 %, Grenache 20 %, Mourvèdre 5 %.
Blanc : 2,5 hectares.
Production moyenne : 27 000 bt/an.

L'AVIS DU VIN du FIGARO

La note de dégustation de

Bernard Burtschy 15/20

Dégusté en 2010

L'élégance est le maître mot de ce vin tout en longueur qui possède encore des tannins à fondre, mais se déguste déjà avec plaisir.

VDP DES BOUCHES DU RHÔNE 2005 ROUGE

Composé de 49 % de syrah, 42 % de cabernet sauvignon, et 9 % de mourvèdre, ce vin embouteillé en novembre 2005 est encore dans ses langes. On apprécie les saveurs de cassis, de myrtilles et d'épices et une texture sensuelle qui fera merveille sur une truffe sous la cendre à l'horizon 2015. 16/20



Minna Vineyard 2005

Provence, France / Vin de Pays des Bouches du Rhône IGP
Prix: 29,95 \$ / Code: -IP- / Importation privée / Agence: Les vins LaRoche / Tél: 514-769-1990 / Christophe Jalby christophe.vinslarochelle@bellnet.ca

Propriété familiale depuis 1929, ce domaine de 15 ha a été repris en 1999 par Minna et Jean-Paul Luc. Grâce à un travail acharné et à des pratiques de viticulture respectueuse de l'environnement (sans désherbants, ni pesticides), ce domaine produit aujourd'hui des vins qui se classent parmi ce qui se fait de mieux en Provence. Par exemple, ce « Minna Vineyards 2005 » racé et concentré, bien structuré et complexe, n'est commercialisé qu'après cinq années d'élevage! Un vin plein et charnu qui m'a séduit avec ses arômes de cassis, de myrtilles, d'épices, de violette et de cèdre, rehaussés de notes de torréfaction. Beaucoup de profondeur en bouche, des tanins enrobés, une texture suave et des saveurs d'une grande persistance distinguent ce vin riche empreint du soleil de la Provence. Bien qu'il soit prêt à être apprécié maintenant, il se conservera encore facilement 5 ans.

★★★★★
Oxygéner 45 minutes en carafe et servir à 17 °C. Un régal en compagnie du carré d'agneau en croûte, du ragout de boeuf au vin rouge, d'un tajine d'agneau, ou du magret de canard rôti.

Apogée anticipé: 2012-2017

Cépages: 49% Syrah, 42% Cabernet Sauvignon, 9% Mourvèdre

Commentaires Alain Lebel, Fondateur, Rédacteur en Chef et Journaliste Canadien « Les Fidèles de Bacchus »

LES VIGNERONS À SUIVRE EN 2009
LES DÉCOUVERTES ET LES NOUVELLES VALEURS MONTANTES
MICHEL BETTANE, DENIS HERMER, THIERRY MEYER