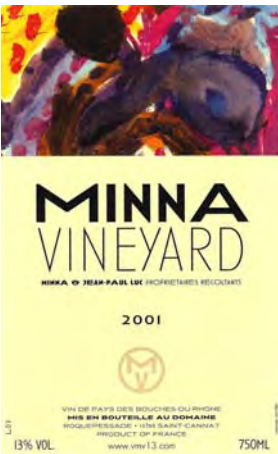


MINNA VINEYARD ROUGE 2001

Situé dans le sud de la France entre Aix en Provence et Salon de Provence, le vignoble VILLA MINNA repose sur un sol constitué de roches calcaires caractérisé par de nombreux fossiles où la vigne exprime pleinement son potentiel aromatique. Ce vignoble de 15 hectares est planté de cépages syrah, cabernet sauvignon, mourvèdre, caladoc, marselan et grenache pour les cépages rouges et de vermentino, roussanne, marsanne pour les cépages blancs avec des variétés sélectionnées pour être très qualitatives.

La culture de nos vignes entre dans le cadre de la charte Nutrition Méditerranéenne en Provence et de l'agriculture biologique, philosophie qui a toujours fait partie de notre façon de travailler. Nous n'utilisons ni désherbants; nos sols étant travaillés à la charrue, ni aucun pesticides; nous favorisons la faune auxiliaire prédateurs naturels, ni aucun engrais chimique; nous restituons à la vigne ses propres sarments qui sont broyés après la taille puis enfouis dans le sol avec les labours. Nous limitons les traitements au strict minimum en privilégiant les mesures prophylactiques avec notamment un palissage adapté pour favoriser une surface foliaire importante ainsi qu'une bonne aération des grappes. Les rendements sont extrêmement faibles grâce à une taille courte et un ébourgeonnage soigné.



Les vendanges se font à la main, lorsque chaque cépage a atteint sa pleine maturité (de la mi-septembre pour la syrah jusqu'à la mi-octobre pour le cabernet sauvignon et le mourvèdre), avec une sélection rigoureuse des grappes qui sont acheminées en cagettes afin d'éviter toute trituration.

La vinification se fait en cuves inox de petit volume (30-40-50 hl) exclusivement à partir des levures indigènes présentes sur les baies du raisin. La phase active de fermentation démarre après quelques jours de macération préfermentaire à froid, nous procédons alors à des remontages journaliers sans aucun pigeage pour éviter la trituration du mût. S'effectue ensuite une macération longue afin d'extraire les composés phénoliques suivie du pressurage et de l'entonnage en barriques cépage par cépage, vin de goutte et vin de presse, pour la totalité de nos vins.

L'élevage, dans un chai enterré à l'abri des variations de température, s'effectue en barriques sur lies fines avec bâtonnage (sans aucun ajout de sulfite) durant 24 mois. Cette méthode qui préserve la fraîcheur des parfums donne une grande complexité aromatique et un vin naturellement clair n'ayant pas besoin de collage. L'assemblage des cépages, vins de goutte et presse, est conduit de manière à obtenir un vin harmonieux et équilibré. Lors de l'embouteillage qui se fait au domaine, nous effectuons une filtration légère afin de préserver toute la personnalité du vin.

Couleur : Rouge
Millésime : 2001
Appellation :
Vin de Pays des Bouches du Rhône
Cépages :
Syrah 30 %
Cabernet Sauvignon 45%
Grenache 20%
Mourvèdre 5%

Surface du vignoble : 7,64 Ha
Surface des cépages rouges : 5,14 Ha
Température de service : 17°
Capacité de vieillissement : de 15 à 20 ans

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

+33/(0)4 42 57 23 19

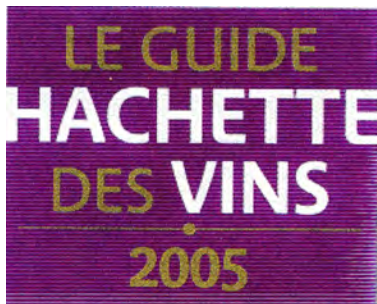
contact@villaminnavineyard.fr - www.villaminnavineyard.fr

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 2001 ROUGE



MINNA VINEYARD 2001 **

2 ha 6 950 15 à 23 €

Ah ce nez ! Des odeurs de pain grillé, des arômes de vanille et de caramel, des notes de fruits noirs bien mûrs... Et la bouche ! La suavité et la puissance de la matière imprégnée d'arômes d'épices douces (vanille) font grande impression. Les tanins sont soyeux, très fondus ; la finale longue. Quelle harmonie ! L'élevage en fût est superbement maîtrisé. Un vin digne d'un gibier.

➤ Villa Minna Vineyard.

Roque Pessade, CD 17, 13760 Saint-Cannat.

tél. 04.42.57.23.19, fax 04.42.57.27.69.

e-mail villa.minna@wanadoo.fr ☑ ⚗ ⚖ r.-v.

➤ Minna et J.-P. Luc

Villa Minna Vineyard ***

Roque Pessade

CD 17

13760 Saint-Cannat

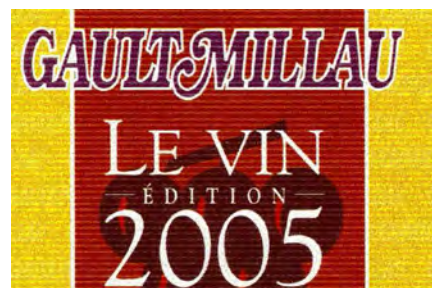
Tél. : 04 42 57 23 19

Fax. : 04 42 57 27 69

Mél. : villa.minna@wanadoo.fr

Internet : www.vmv13.com

Le domaine est situé entre Aix et Salon-de-Provence, sur un sol de roches calcaires. La culture de la vigne est très naturelle, sans désherbants et sans engrais chimiques, avec enherbement un rang sur deux, l'autre rang étant travaillé. La taille est courte avec ébourgeonnage, les vendanges sont manuelles avec sélection des grappes et transport en cagettes. La vinification s'effectue en petits volumes avec les levures naturelles, et les vins rouges sont élevés en fûts de chêne (8% de neufs) sur vingt-quatre mois. Ce Vin de Pays est traité comme un grand cru, et tous les grands crus n'ont pas cette démarche de haute qualité. Les cépages rouges mêlent astucieusement syrah, cabernet sauvignon, mourvèdre et grenache. Le Vin de Pays 2001 est un vin riche, très judicieusement rafraîchi par une forte présence du cabernet sauvignon, qui lui assure une haute tenue, la vanille du boisé étant encore bien présente. Ce boisé a totalement disparu de l'excellent 2000 qui exprime dès à présent tout son fruit.



Responsable : Jean-Paul Luc

Accès à la propriété : Par le CD 17 reliant le village d'Eguilles à Pelissanne.

Vente sur place : oui

Visite : sur rendez-vous

Dégustation : sur rendez-vous

Langues : anglais, finlandais

Surface du vignoble : 8 ha

(rouge 6 ha ; blanc 2 ha)

Âge moyen des vignes : 9 ans

Vendange : manuelle 100%

Cépages rouges : Cabernet Sauvignon (2 ha)

Syrah (2 ha) ; Mourvèdre (1 ha) ;

Grenache (1 ha)

Cépages blancs : Roussanne et Marsanne

(1 ha) ; Vermentino (1 ha)

Appellation principale : VDP des Bouches-du-Rhône

VDP des Bouches du Rhône Minna Vineyard

2001 : 86 15,50 €

2000 : 86 7

Exceptionnel : ****
****(*)
Excellent : ****
****(*)
Très bon : ***
***(*)

(*) correspond à un demi-point