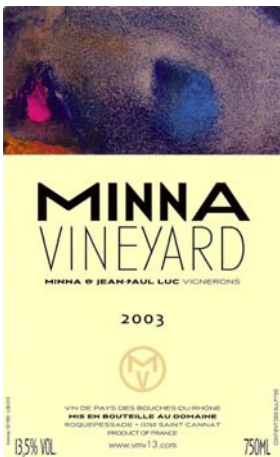


## MINNA VINEYARD ROUGE 2003

**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 caquettes 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** : 2003  
**Appellation** :  
Vin de Pays des Bouches du Rhône  
**Cépages** :  
Syrah 48%  
Cabernet Sauvignon 45%  
Mourvèdre : 7%

**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

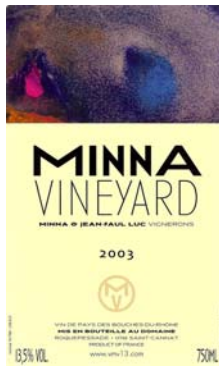
Villa Minna Vineyard, ROQUE-PESSADE CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+33/(0)4 42 57 23 19

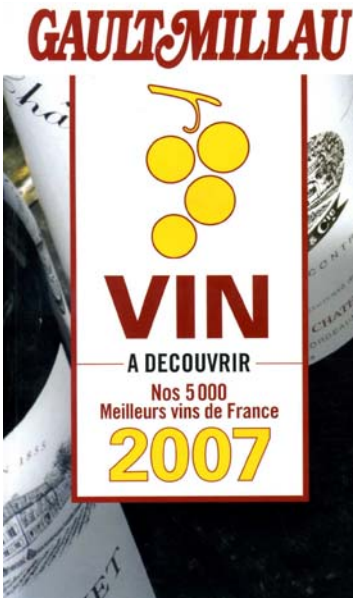
contact@villaminnavineyard.fr - www.villaminnavineyard.fr

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 2003 ROUGE



 **Villa Minna Vineyard**

✓ ☺ /RDV

Contact(s) : **Jean-Paul Luc**  
Roque Pessade, CD 17  
13760 Saint-Cannat  
☎ 04 42 57 23 19 – ☎ 04 42 57 27 69  
Email : [villa.minna@wanadoo.fr](mailto:villa.minna@wanadoo.fr)  
Internet : [www.vmv13.com](http://www.vmv13.com)

Le domaine est situé entre Aix et Salon-de-Provence, sur un sol de roches calcaires. Taille courte, ébourgeonnage, travail des sols, vendanges manuelles, vinification en petits volumes avec les levures indigènes, un petit peu de fût de chêne pour permettre le développement aromatique des vins et ce pendant vingt-quatre mois. Voilà le traitement privilégié pour ce Vin de Pays. Les cépages rouges mêlent astucieusement syrah, cabernet sauvignon, mourvèdre et grenache. Ce Vin de Pays des Bouches-du-Rhône en 2003 donne un vin

sincère, qui ne cherche pas à flatter et qui pourtant ne manque pas de charme. Une profondeur et une densité intense. De quoi remettre en question la hiérarchie établie AOC, Vin de Pays, Vin de Table. Foncez !

🍷 VDP des Bouches-du-Rhône Minna Vineyard 2003 : **15,5/20**..... 16€ 🍷

*Surface du vignoble* : 8 ha (rouges : 6 ha, blancs : 2 ha)

*Cépages rouges* : Cabernet sauvignon (2 ha) - Syrah (2 ha) - Mourvèdre (2 ha)

*Cépages blancs* : Vermentino (1 ha) - Roussanne - Marsanne

*Age moyen des vignes* : 11 ans

*Vendange manuelle* : 100%

*Elevage* : en fût ancien

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

**Où trouver les vins du domaine** : Caviste : Cave de Palette à Aix-en-Provence. Restaurants : le Clos de la Violette à Aix-en-Provence, Ze Kitchen Galerie à Paris.