

MINNA VINEYARD BLANC 2007

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 marsanne, followed by the vermentino and the roussanne and again the Vermentino for a second harvest at the end of September) with strict selection of the bunches which are harvested in crates to avoid them being crushed.

Vinification of the white wines is carried out in oak barrels and small stainless steel tanks (15 hl) by grape variety and exclusively with the natural yeasts present on the grapes. We then let malolactic fermentation take place naturally, keeping each grape variety separate; which enables the addition of sulphites to this wine to be kept to a minimum.

MINNA VINEYARD Blanc is matured in small stainless steel vats (70% of the vintage) and oak barrels (30% of the vintage) on fine lees with « bâtonnage », in our underground cellar, protected from temperature fluctuations, for 12 months. This method, which preserves the freshness of the flavours, gives naturally clear wines with great aromatic complexity. The 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.

Coulour : White
Vintage Year : 2007
Indication of Country : Vin de Table
Grape Variety :
 Vermentino : 45%
 Roussanne : 36%
 Marsanne : 19%
Harvest : mid-september 2007
Bottling : at the estate on September 2009

Vineyard Surface Area: 7,64 Ha
White Grape Variety Surface Area: 2.50 Ha.
Output: 27 Hl./Ha.
Temperature: 12°
Aging: from 5 to 10 years

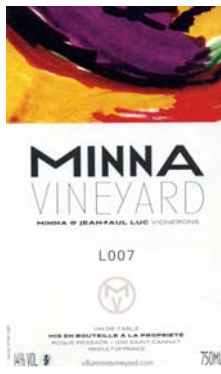
Villa Minna Vineyard, ROQUE-PESSADE CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+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 2007 BLANC

Le Guide des Vins 2010

GAULT
MILLAU

6 000 meilleurs
vins de France
1 500 vins bio
et en biodynamie



Les meilleurs **grands crus**
Vins de producteurs - Bordeaux primeurs
La plus belle sélection
de cognacs et armagnacs

VDT Minna Vineyard
2007 : 18,5/20 18€

Appellation principale : **VDP des Bouches-du-Rhône**

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 levures indigènes, un peu de fût de chêne pour permettre le développement aromatique des vins pendant 24 mois, voilà le traitement privilégié pour ce Vin de Pays ! Une fois de plus, la dégustation s'est avérée être un grand moment. Un moment de naturel avec des vins digestes et pourtant pleins et riches. Le rouge 2005 un rien trop concentré l'an dernier se délie aujourd'hui. Le 2007 est une grande réussite, avec une bouche dense d'agrumes confits, de cédrat et de clémentine. Magnifique.

Surface du vignoble : 11 ha (rouges : 8,50 ha - blancs : 2,50 ha)
Cépages rouges : Cabernet sauvignon - Syrah - Mourvèdre
Cépages blancs : Vermentino - Roussanne - Marsanne
Age moyen des vignes : 14 ans
Vendange manuelle : 100%
Elevage : en cuve, 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 : La Route des Vins, Marseille (13).
Restaurant : Christian Etienne, Avignon (84). Apicius, Paris (75).

Le domaine vous conseille :
Restaurant : Table au Sud (Marseille, 13002)

Hôtel : Villa Gallici (Aix-en-Provence, 13100)

OLIVIER POUSSIER
Meilleur Sommelier
du monde 2000
ANTOINE GERBELLE
OLIVIER POELS



Les meilleurs
vins de France
2010
★★★

LE GUIDE DE RÉFÉRENCE DE
LA REVUE DU VIN DE FRANCE
7 525 VINS NOTÉS ET COMMENTÉS
1 300 DOMAINES CLASSÉS

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

NOUVEAU DOMAINE

Villa Minna Vineyard
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Cet ancien domaine de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence a été repris en 1999 par la nouvelle génération de la famille représentée par Minna et Jean-Paul Luc. Situés à Saint-Cannat, les 15 hectares sont plantés en syrah, cabernet-sauvignon et mourvèdre ; ainsi qu'en vermentino (ou rolle), roussanne et marsanne, en blanc. Cultivé en bio, le vignoble est tenu avec soin, les tailles courtes générant de faibles rendements. Vinification en petits contenants et élevage en fûts donnent des vins d'une grande constitution, offrant beaucoup de style et de personnalité - loin de tout caractère technologique.

Les vins : le blanc (qu'il faut aérer) est savoureux avec, au nez, une expression sur un registre résineux. La bouche est mûre et de belle intensité en finale. La cuvée Minna 2005, en rouge, propose une délicieuse pureté de fruits sur une trame tannique parfaite. Villa Minna 2005 offre un style plus extrait, mais avec une bouche toute en finesse et d'un bel équilibre.

VDT Minna Vineyard 2007 18 € 15

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

Villa Minna Vineyard, Roque-Pessade, CD 17, 13760 Saint-Cannat.

Tél. : 04 42 57 23 19 Fax : 04 42 57 27 69

E-mail : contact@villaminnavineyard.fr

Site : www.villaminnavineyard.fr

Vente : au domaine

Visites : au domaine

De 9 h à 19 h sauf dimanches et jours fériés.

Propriétaire : Jean-Paul Luc.