

## VILLA MINNA ROUGE 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 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.

During **the maturing**, grape varieties are separated in different vats for several months. We then blend these vats and add a couple of spare barrels from the MINNA VINEYARD blending in order to produce a wine with harmony and balance.

The wine is lightly filtered in our cellars before bottling, to preserve all of its personality.

**Colour:** Red

**Vintage Year:** 2007

**Indication of Country:**

Vin de Pays des Bouches du Rhône

**Grape Variety :**

Cabernet Sauvignon

Syrah

Grenache

**Harvest:** mid-September 2007

**Bottling:** at the estate on April, 4th 2011

**Vineyard Surface Area :** 7,64 Ha

**Red Grape Variety Surface area:** 5, 14 Ha

**Output :** 29,62Hl/Ha

**Température :** 17°C.

**Aging :** from 10 to 15 years

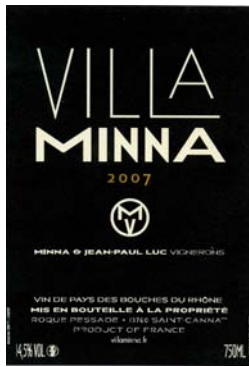
Villa Minna Vineyard, ROQUE-PESSADE CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+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



## VILLA MINNA 2007 ROUGE



### ■ Villa Minna Vineyard VIN DE PAYS DES BOUCHES-DU-RHÔNE

★  
Ce domaine a été repris en 1999 par Minna et Jean-Paul Luc. Situés à Saint-Cannat, les 15 ha 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 sur un terroir pauvre de roche calcaire. Vinification en petits contenants et élevage en fûts bordelais donnent des vins d'une grande constitution, offrant beaucoup de style et de personnalité - loin de tout

caractère technologique. Tous les vins du domaine ont besoin de longues aérations, la décantation ne peut leur faire que du bien.

■ VDP des Bouches du Rhône Villa Minna 2007 14 € 15,5

En rouge, le Villa Minna sent le cuir, le fruit rôti, et offre des tanins soyeux dans une matière profonde au très beau toucher de bouche.

Des rouges pleins, charnus et savoureux avec des tanins bien enrobés. Le domaine mérite une étoile.

VIN DE PAYS DES BOUCHES-DU-RHÔNE VILLA MINNA 2007  
Rouge | 2012 à 2015 | 14 € 14,5/20  
Des accents de cassis et de myrtille émergent du verre, la bouche a de l'allonge et de la fraîcheur.



### Côtes de Provence 2010 - 36 €

Les Gervoson, déjà propriétaires du Château Larivet Haut-Brion à Pessac-Léognan, ont acquis ce cru situé face à la montagne Sainte-Victoire. Ils en ont confié la gestion au conseiller bordelais Olivier Dauga. En moins de temps qu'il n'en faut pour le dire, il a mis en place un programme de localisation des grands terroirs afin de produire une série de cuvées allant du simple rosé de soif à des vins de garde. La cuvée Jadis exprime à plein le travail engagé, en particulier par un élevage ambitieux sur ce rouge de garde.

Château Grand Boise,  
13530 Trets. Tél. 04 42 29 22 95.

### Vin de pays des Bouches du Rhône 2008 - 40 €

Eloi Dürrbach, épaulé par ses enfants, produit des vins d'une belle définition de terroir et d'une parfaite maturité de raisin, conjuguées à la justesse des extractions et de l'élevage. Ses vins charnus sont marqués par le cabernet-sauvignon. A travers sa complexité aromatique (épices, garrique et truffe noire), Trévallon exprime une typicité méditerranéenne. Avec de très beaux parfums de poivre frais, le 2008 est harmonieux.

Domaine de Trévallon,  
13103 Saint-Etienne-du-Cres.  
Tél. 04 90 49 06 00.



### Vin de pays des Bouches du Rhône 2007

NC (disponible début 2012)

Plantés en syrah, cabernet-sauvignon et mourvèdre pour les rouges, les 15 ha de Minna et Jean-Paul Luc sont cultivés en bio. Les tailles courtes génèrent de faibles rendements. Vinification en petits contenants, élevage en fûts bordelais donnent des vins à la forte personnalité. La cuvée Villa Minna 2007 développe une puissante charge tannique. L'ensemble est mûr, de grande longueur, mais il lui faut encore du temps.

Villa Minna Vineyard, 13760 Saint-Cannat. Tél. 04 42 57 23 19.



### Bandol 2007 - 21 €

Avec une régularité de métronome, Reynald Delille produit des bandols d'une finesse et d'une expression très naturelle sur les marnes et l'argilo-calcaire du trias (c'est même indiqué sur l'étiquette !), à Ollioules. Traditionnels, les rouges ne cherchent jamais des concentrations excessives et préservent les équilibres rocés. Les millésimes denses vieillissent à merveille sur dix ans et plus. Magnifique rouge par sa minéralité, ses fins arômes lardés et fumés, graphites en finale, confèrent style et complexité au 2007.

Domaine de Terrebrune, 83190 Ollioules. Tél. 04 94 74 01 30.



### Bandol 2005 - 23 €

Château Pradeaux demeure un monument de l'appellation. Même si ses vins se définissent difficilement dans leur jeunesse, leur potentiel est latent. Loin de toute dérive flatteuse, Pradeaux reste un rouge classique, recherchant son épanouissement dans le temps, en renforçant sa puissance et sa singularité dans des élevages très longs (jusqu'à 47 mois) en foudres de 40 à 80 ans ! C'est ce qui explique leur profil parfois désuet, comme ce 2005 d'une grande finesse de style que l'on peut commencer à le boire.

Château Pradeaux, 83270 Saint-Cyr-sur-Mer. Tél. 04 94 32 10 21.

