

## VILLA MINNA ROUGE 2008

**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, 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 dans les baies du raisin. La phase active de fermentation démarre après quelques jours de macération pré fermentaire à froid, nous procédons alors à des remontages journaliers sans aucun pigeage pour éviter la trituration du moût. S'effectue ensuite une macération longue afin d'extraire les composés phénoliques suivie du pressurage et de l'assemblage vin de goutte vin de presse.

**L'élevage** de plusieurs mois s'effectue en cuves cépage par cépage. L'assemblage des différentes cuves auquel on ajoute quelques barriques non utilisées lors de l'assemblage du MINNA VINEYARD 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** : 2008  
**Appellation** :  
Vin de Pays des Bouches du Rhône  
**Cépages** :  
Caladoc, Marselan, Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Mourvèdre  
**Récolte** : mi-septembre 2008  
**Embouteillage** : au domaine le 2 Juillet 2012

**Surface du vignoble** : 7,64 Ha  
**Surface des cépages rouges** : 5,14 Ha  
**Rendement** : 29,62 /Ha  
**Température de service** : 17°  
**Capacité de vieillissement** : de 10 à 15 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



## VILLA MINNA 2008 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. Les vinifications en petits contenants et les 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.

Légèrement fumé à l'ouverture, Villa 2008 se montre tout en fruit en finale. Avec de la chair, un agréable fondu de tanins et tout en conservant une grande fraîcheur, c'est un vin qui se boit très bien dès aujourd'hui.

■ VDP des Bouches du Rhône Villa Minna 2008 14 € 15,5

## Gault & Millau

G&M : 16/20

Nez : Fruité, Boisé, Balsamique, Epicé

Bouche : Rouge puissant, tannique

### L'AVIS DE GAULT & MILLAU 16/20

Cette cuvée revêt toujours beaucoup d'élégance en bouche constituant, avec la maturité de l'olfactif, un vin des plus équilibrés. On y découvre alors des notes kirschées jouant avec le lilas et le poivre concassé, un ensemble harmonieux à réserver pour les plus belles pièces de boucherie.