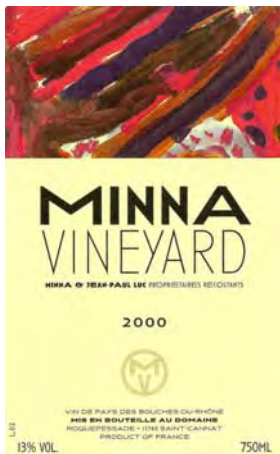


MINNA VINEYARD ROUGE 2000

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 mû. 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 : 2000
Appellation :
Vin de Pays des Bouches du Rhône
Cépages :
Syrah 55 %
Cabernet Sauvignon 45 %
Embouteillage : au domaine le 12 Nov. 2002

Surface du vignoble : 7,64 Ha
Surface des cépages rouges : 5,14 Ha
Rendement : 29,62HI/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 2000 ROUGE



MINNA VINEYARD 2000 ★★

■ 2 ha 5 900 ■ 11 à 15 €

Ce remarquable vin assemblant cabernet-sauvignon et syrah apporte la preuve d'une parfaite maîtrise de la vinification et de l'élevage en fût. Le nez est complexe (sous-bois) et évolué, tandis que la matière s'enrobe de notes vanillées. Attendez début 2004 pour ouvrir cette bouteille : vous n'en aurez que plus de plaisir.

📍 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
☑️ 📅 t.l.j. sf dim. 9h-18h sam. 9h-13h; f. août

PROVENCE

• **Minna Vinyard,**
Roque Passade, 13760 Saint-Cannat.
Tél. : 04.42.57.23.19.

On ne va pas s'étendre sur le côté californien du nom. Retenons que ce **rouge vin de pays des bouches-du-rhône 2000**, moitié syrah, moitié cabernet-sauvignon, a des allures de vin de garage (moins de 5 000 bouteilles) sans en avoir le prix (14,50 €). Nez de tabac, fruits rouges, laurier et fines épices, présence du bois en bouche, petits tanins poivrés, gras, plein, fraîcheur jusqu'en finale, il faut l'attendre un peu.

