

VILLA MINNA ROUGE 2005

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: 2005
Indication of Country:
 AOC Côteaux d'Aix en Provence
Grape Variety :
 Grenache
 Cabernet Sauvignon
 Syrah

Vineyard Surface Area : 7,64 Ha
Red Grape Variety Surface area: 5,14 Ha
Température : 17°C.
Aging : from 10 to 15 years

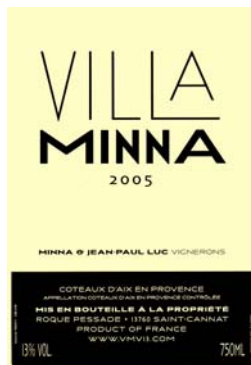
Villa Minna Vineyard, ROQUE-PESSADE CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+33/(0)4 42 57 23 19

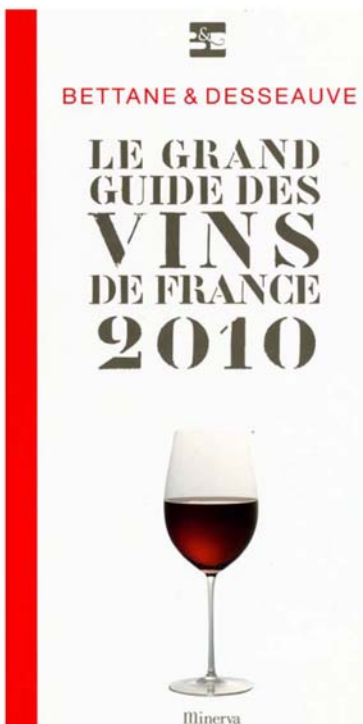
contact@villaminnavineyard.fr - www.villaminnavineyard.fr

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 2005 ROUGE



VILLA MINNA VINEYARD



Roque-Pessade
13760 Saint-Cannat
Tél. 04 42 57 23 19 - Fax. 04 42 57 27 69
contact@villaminnavineyard.fr
www.villaminnavineyard.fr

Jean-Paul Luc, pilote automobile, a rencontré sa femme Minna en Finlande, sur le tracé du rallye des Mille Lacs : progressivement, le couple prend un nouveau virage, et après des études d'œnologie, il choisit la direction du domaine familial. Celui-ci, composé de 15 hectares, est situé entre Aix et Salon-de-Provence, en bordure de l'ancienne voie romaine, la Via Aurélia. Au niveau culturel, les vignes sont enherbées naturellement, les traitements sont limités et les désherbants, pesticides et engrais chimiques sont bannis. Les vendanges sont manuelles et acheminées en cagettes. Ces efforts se traduisent par des rouges mûrs, concentrés, complexes avec une fraîcheur de bon aloi, qui permet d'envisager une garde d'une dizaine d'années au moins pour les vins-de-pays-des-bouches-du-rhône.

CÔTES DE PROVENCE VILLA MINA 2005

Rouge | 2009 à 2012 | 9 € **15/20**
À 9 euros, voici un bon rapport qualité-prix, les tanins sont souples et gourmands, ils délivrent des saveurs de fruits noirs et de garrigue.



CUISINE ET VINS

N°14, édition septembre et octobre 2007

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE 2005 - 7,50 €

Il monte, il monte, il monte... Jean-Paul Luc, encore inconnu il y a quelques années, a fini par faire son trou en Provence. Révélé par son vin de pays des Bouches-du-Rhône, il poursuit son ascension avec ce coteaux-d'aix-en-provence Villa Minna, un rouge séduisant aux notes de fruits noirs, toasté et souligné d'un soupçon de minéralité. La bouche, épaulée de petits tanins, rebondit sur ce registre fruité. Idéal pour les repas entre copains. **14/20**

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



Moins de 10 € la bouteille : cette année, pour être dans l'air du temps, nos 36 petits crus de la sagesse sont non seulement bio – pour la plupart – mais ils sont plus beaux que jamais !

PHOTOS XAVIER IMBERT

COTEAUX- D'AIX-EN- PROVENCE 2005 9,50 €

Civilisé et plein de charme, de matière et d'élégance, ce rouge ne renie pas sa Provence et traîne joliment en longueur. Peut attendre une grande occasion. **Villa Minna Vineyard, 13760 Saint-Cannat. Tél. : 04 42 57 23 19.**

