

VILLA MINNA ROUGE 2005

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 : 2005
Appellation :
AOC Côteaux d'Aix en Provence
Cépages :
Grenache
Cabernet Sauvignon
Syrah

Récolte : mi-septembre 2005

Température de service : 17°

Capacité de vieillissement : de 10 à 15 ans

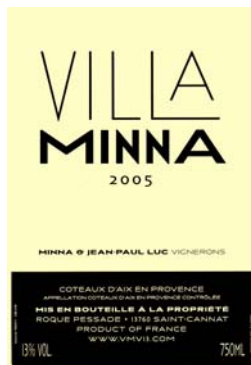
Villa Minna Vineyard, ROQUE-PESSADE CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+33/(0)4 42 57 23 19

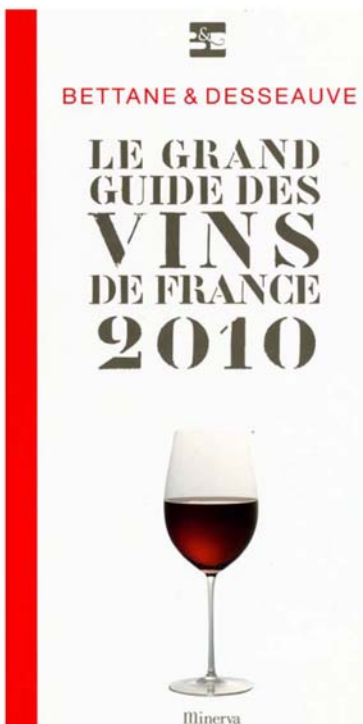
contact@villaminnavineyard.fr - www.villaminnavineyard.fr

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 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.**

