

# Minna IGP rouge 2015



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille J-Paul Luc (VILLA MINNA)

Millésime: 2015

Appellation: IGP Bouches-du-Rhône

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Minna rouge

RVF: 91/100

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

**91/100** RVF. Un superbe rouge de garde, aux tannins déjà arrondis par le temps passé en cave au domaine, dont il est sorti vers nos chais climatisés en mars 2022. Une cuvée pleine d'avenir grâce à la science et l'expérience de la famille Luc, et aussi à leur application des principes de la biodynamie qui fait des merveilles sous ces latitudes.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE VILLA MINNA  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaire sur ce

**Minna IGP rouge 2015**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (sept.2020) : 91/100. *Le Minna évolue avec la densité naturelle du millésime, tout en gardant une fraîcheur droite, un peu anguleuse en finale. A mettre en scène sur un beau gibier cet automne.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

## **CÉPAGES**

Cabernet Sauvignon 39% / Mourvèdre 22% / Syrah 39%

## **ÉLABORATION**

Culture biologique. Vendanges manuelles en caissettes. Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures indigènes, Vinification classique. Élevage en barrique, Bouchon traditionnel en liège, Élevage sur lies, Bâtonnage régulier.

## **DÉGUSTATION**

Œil : Couleur cerise, intense, reflets framboise.

Nez : Aromatique, étoffé, arômes de cassis, arômes de fruits rouges, arômes d'épices, arômes de poivre noir.

Bouche : Élégante, riche, charnue, tanins élégants, tanins fermes, tanins précis, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

## **SERVICE**

Température de service : A 17°

Garde : A consommer entre 2016 et 2031