

Minna IGP rouge 2016



VILLA
MINNA
VINEYARD

Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

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

Millésime: 2016

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. 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 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 91/100. Ce Minna 2016 (syrah,

cabernet-sauvignon et mourvèdre) est quant à lui plus précis en exprimant un caractère méditerranéen de garrigue, un peu goudronné et une structure saillante des tanins. Un rouge dense qu'il faudra apaiser à table.

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 2017 et 2032