

# 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 : Élegante, 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