

Minna IGP blanc sec 2020



VILLA
MINNA
VINEYARD

Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

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

Millésime: 2020

Appellation: IGP Bouches-du-Rhône

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Minna blanc

RVF: 92/100

Cépage dominant: rolle (vermentino)

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 et coup de ? RVF. Un grand blanc de garde, certes bien structuré, mais qui a su rester frais grâce à un savant élevage et toute la science et l'expérience de la famille Luc, sans oublier l'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**

Commentaires sur ce

Minna IGP blanc sec 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : 92/100 et coup de ? :

Minna 2020 se montre tout aussi éclatant que Villa Minna 2021, mais plus profond, bien nourri sur ses lies, avec une sensation saline insistante, bien portée par des amers stimulants.

Fiche technique rédigée par le domaine:

CÉPAGES

Marsanne 29% / Roussanne 24% / Vermentino ou Rolle 47%

ÉLABORATION

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

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur or, brillante.

Nez : Expressif, fruité, arômes d'agrumes.

Bouche : Aromatique, généreuse, notes d'agrumes, notes de fruits frais, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

SERVICE

Température de service : A 12°

Garde: A consommer entre 2021 et 2034

Accord mets et vins : Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés, Viandes blanches, Volailles, Fromages