



VILLA MINNA VINEYARD

MINNA

Bouches-du-Rhône - Blanc 2008

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Bouches-du-Rhône
Denomination :	Bouches-du-Rhône
Cuvée :	MINNA
Couleur :	Blanc
Millésime :	2008
Cépages :	Marsanne (29%) / Roussanne (26%) / Vermentino ou Rolle (45%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

« Quelle belle fraîcheur, sur la pomme et les agrumes, la sauge, l'anis, l'amande et les groseilles à maquereau. Superbe vin, d'un naturel décontracté, pourtant puissant. » Gault&Millau 2011 - 17/20



ELABORATION

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 dorée, profonde, reflets or jaune.

NEZ : Aromatique, délicat, arômes de fleurs blanches, arômes d'abricot, subtils arômes de noix, arômes de pétrole.

BOUCHE : Raffinée, délicate, souple, notes d'abricot, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : A 12,0000°

GARDE : A consommer entre 2013 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Fromages, Desserts aux fruits, Viandes blanches en sauce, Volailles, Poissons en sauce blanche



DISTINCTIONS

Gault Et Millau 2011 : 17/20

Le guide des meilleurs vins de France 2011 : 16/20

Powered by **Plugwine**

