



# Les Jules

une grappe de talent



AOP COTEAUX D'AIX

Villa Minna

VILLA MINNA - Famille Luc



66% Grenache

34% Cabernet sauvignon

### TYPE DE SOL :

Roches calcaires avec de nombreux fossiles.

### TRAVAIL DE LA VIGNE :

Culture de nos vignes en agriculture biologique. Nos sols sont travaillés à la charrue. Nous limitons les traitements au strict minimum en privilégiant les mesures prophylactiques avec notamment un palissage adapté pour favoriser une surface foliaire importante ainsi qu'une bonne aération des grappes.

### VINIFICATION :

La vinification se fait en cuves inox de petit volume à partir des levures indigènes présentes sur les baies du raisin. La phase active de fermentation démarre après quelques jours de macération pré fermentaire à froid, nous procédons alors à des remontages journaliers sans aucun pigeage.

### ÉLEVAGE :

L'élevage de plusieurs mois s'effectue en cuves cépage par cépage. Ensuite on assemble les différentes cuves, auquel on ajoute quelques barriques non utilisées lors de l'assemblage du MINNA rouge.

