



Les Jules

une grappe de talent



IGP BOUCHES DU RHÔNE

Minna 2018

VILLA MINNA - Famille Luc



44% Syrah

41% Cabernet sauvignon

15% Mourvèdre

TYPE DE SOL :

Roches calcaires.

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. La fermentation démarre après quelques jours de macération préfermentaire à froid, nous procédons alors à des remontages journaliers sans aucun pigeage. S'effectue ensuite une macération longue suivie du pressurage et de l'entonnage en barriques cépage par cépage, vin de goutte et vin de presse, pour la totalité de nos vins.

ÉLEVAGE :

L'élevage, dans un chai enterré, s'effectue en barriques sur lies fines avec bâtonnage durant 24 mois et 36 mois pour ce millésime.

