



VILLA LUCIA - Blanc  
AOC Minervois

#### TERROIR

Sol argilo-calcaire, entre 150 et 200 mètres d'altitude.  
Causse du Haut Minervois.

#### ENCEPAGEMENT

Assemblage de Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne,  
Vermentino et Terret.

#### VINIFICATION

Tous les cépages sont vinifiés et élevés en barrique  
séparément pendant 12 mois, assemblage avant la mise  
en bouteille.

#### DÉGUSTATION

Nez très fin, notes de fruits à noyau. Une attaque fruitée  
en bouche, belle matière, ample, boisé présent et bien  
équilibré, une finale citronnée.

#### ACCORD METS ET VINS

Viandes blanches, champignons, poissons grillés,  
fromages tels que Cantal ou Comté.

#### CONSERVATION : 5 à 8 ans

*La cuvée Villa Lucia est un vin intense et complexe  
élaboré grâce à un éventail de cinq cépages Olivia et Nicolas*