



# Villa Lucia

Rouge - AOC Minervois

## TERROIR

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

## ENCEPAGEMENT

Assemblage des trois cépages traditionnels du Minervois: Syrah, Grenache Noir et Carignan, à dominante de Syrah. Cet assemblage est élaboré grâce aux meilleures cuves de la cave.

## VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et vinifiés de façon traditionnelle. 4 à 5 semaines de macération, extraction en douceur par remontages quotidiens. Une partie du vin est élevée en cuve, l'autre en barrique. L'assemblage a lieu avant la mise en bouteille.

## DEGUSTATION

Notes de cassis au nez, bouche au parfum méditerranéen typé, expressif et long : belle expression du terroir. Les arômes de fruits confits, de confiture de mûres vont prendre des allures de vieux cuirs avec les années.

Sans sulfites ajoutés.



## ACCORD METS ET VINS

Il se déguste entre 17 et 20°C sur des plats en sauces, sur des gibiers ou des fromages. Civet de lièvre, bécasse fourrée au foie gras, gigole de chevreuil aux groseilles.

## CONSERVATION

5 à 10 ans.

## CRITIQUES ET DISTINCTIONS

"Une abondance au palais qui s'ouvre sur des fruits soyeux, des épices, du poivre, du café et du thé fumé. Un vin très complet et raffiné. Absolument délicieux, et avec un bel avenir devant lui."

Villa Lucia (rouge) 2019  
AOC Minervois  
note : 97/100  
*Decanter World Wine Awards 2022*

