



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.

DEGUSTATION

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.

CRITIQUES ET DISTINCTIONS

"Il exprime toute la fraîcheur de son terroir d'altitude à travers une complexité aromatique qui emprunte ses notes anisées et sa texture enveloppante au Grenache Blanc, son fruit à noyau (mirabelle, brugnion) et son gras en bouche à la Roussanne et à la Marsanne, ses notes d'agrumes et sa tension jusqu'à la finale au Vermentino et au Terret. Le boisé est élégant et remarquablement bien mené. On se régale !

Villa Lucia (blanc) 2019

AOC Minervois

note : 18/20

Magazine Terre de Vins, 2020

