



# Villa Lucia



Blanc - AOC Minervois

## TERROIR

Sol argilo-calcaire entre 150 et 200 mètres d'altitude.  
Terroir de Cazelles.

## ENCEPAGEMENT

Assemblage de Grenache Blanc, Marsanne,  
Roussanne et Rolle.

## VINIFICATION

Tous les cépages sont vinifiés et élevés en barrique  
séparément pendant 8 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, brugnol) 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