



# Villa Lucia

Blanc - AOC Minervois

## TERROIR

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

## ENCEPAGEMENT

Un assemblage de Grenache Blanc, Grenache Gris, Marsanne et Roussanne.

## 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.

## CONSERVATION

5 à 8 ans.



## ACCORD METS ET VINS

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

## CRITIQUES ET DISTINCTIONS

*Up From The Cellar 25 - JebDunnuck.com, Juin 2024*

« Composé principalement de Marsanne, de Roussanne et de Grenache Blanc, le Minervois "Villa Lucia" Blanc 2020 présente un nez riche et mûr de coing et de fruits à noyau, ainsi que des arômes de croissants, d'épices et des notes minérales rappelant la terre séchée.

D'une belle texture, moyennement corsé et complexe, qui semble venir des Côtes-du-Rhône septentrionales, c'est un vin blanc qui fera sensation à table. »

Villa Lucia (white) 2020, AOC Minervois  
**Note : 90/100**

CAILHOL GAUTRAN