



★ 1 étoile
LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2026

Villa Lucia

Rouge - AOC Minervois

TERROIR

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

ENCEPAGEMENT

Assemblage des trois cépages traditionnels du Minervois: Syrah, Grenache Noir et Carignan, Mourvèdre. 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.

CONSERVATION

5 à 10 ans.



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.

CRITIQUES ET DISTINCTIONS

Up From The Cellar 25 - JebDunnuck.com, June 2024

« La Villa Lucia 2020 révèle une robe rubis/prune profonde ainsi qu'un nez charnu de fruits rouges et noirs mûrs, de charcuterie, de tapenade et de garrigue poivrée.

Ces arômes se prolongent en bouche, où il est quelque peu corsé, avec une bouche mûre et ronde, des tanins bien polis et un beau final. C'est un Minervois ample, mûr et séduisant, avec une belle cohésion et une longévité de 5 à 7 ans. »

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