



Situé dans le sud de la France entre Aix en Provence et Salon de Provence, le vignoble VILLA MINNA repose sur un sol constitué de roches calcaires caractérisé par de nombreux fossiles où la vigne exprime pleinement son potentiel aromatique. Ce vignoble de 15 hectares est planté de cépages syrah, cabernet sauvignon, mourvèdre, caladoc, marselan et grenache pour les cépages rouges et de vermentino, roussanne, marsanne pour les cépages blancs avec des variétés sélectionnées pour être très qualitatives.

**La culture** de nos vignes entre dans le cadre de la charte Nutrition Méditerranéenne en Provence et de **l'agriculture biologique**, philosophie qui a toujours fait partie de notre façon de travailler. Nous n'utilisons ni désherbants; nos sols étant travaillés à la charrue, ni aucun pesticides; nous favorisons la faune auxiliaire prédateurs naturels, ni aucun engrais chimique; nous restituons à la vigne ses propres sarments qui sont broyés après la taille puis enfouis dans le sol avec les labours. Nous limitons les traitements au strict minimum en privilégiant les mesures prophylactiques avec notamment un palissage adapté pour favoriser une surface foliaire importante ainsi qu'une bonne aération des grappes. **Les rendements sont extrêmement faibles** grâce à une taille courte et un ébourgeonnage soigné.

**Les vendanges se font exclusivement à la main**, lorsque chaque cépage a atteint sa pleine maturité (du début septembre pour la marsanne suivie du vermentino, de la roussanne et à nouveau du vermentino pour une deuxième vendange vers la fin septembre), avec une sélection rigoureuse des grappes qui sont acheminées en caquettes afin d'éviter toute trituration.

**La vinification en blanc se fait en barriques** et en cuves inox de petit volume (15 hl) cépage par cépage, exclusivement à partir des **levures indigènes** présentes dans les baies du raisin. Nous laissons ensuite **s'effectuer naturellement la fermentation malolactique** cépage par cépage; ce qui permet à ce vin d'être très peu sulfité.

**L'élevage** s'effectue en cuves inox de petit volume pour 70% du millésime **et en barriques sur lies fines avec bâtonnage** dans un chai enterré à l'abri des variations de température pour 30% du millésime. Cette méthode qui préserve la fraîcheur des parfums donne un vin d'une grande complexité aromatique. L'assemblage des cépages est conduit de manière à obtenir un vin harmonieux et équilibré. Lors de l'embouteillage qui se fait au domaine, nous effectuons une filtration légère afin de préserver toute la personnalité du vin.

**La commercialisation s'effectue trois ans après la vendange.**

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** 2012  **Bio ECOCERT**

**Appellation :**

IGP Pays des Bouches du Rhône

**Cépages :**

Vermentino 42 %

Roussanne 33 %

Marsanne 25 %

**Récolte :** mi-septembre 2012

**Embouteillage :** au domaine le 1 Septembre 2014

**Surface du vignoble :** 7,64 Ha

**Surface des cépages blanc :** 2.50 Ha.

**Rendement :** 27 Hl./Ha.

13% VOL.

**Température de service :** 12°

**Capacité de vieillissement :** de 5 à 10 ans



**Le Guide de la Revue du Vin de France 2016 – 16,5/20**

« Le Minna blanc 2012 est **magnifique**, d'une **grande expression**, avec des **saveurs beurrées**, de miel et de fleurs séchées. Il permettra de **grands accords à table** »



**La Revue du Vin de France Magazine n°572, Juin 2013 – Spécial Millésime 2012**

« A base de vermentino, roussanne et marsanne, c'est l'un des blancs les plus intenses. A la fois **puissant et précis dans le fruit**. Vendangé sur le fil pour gagner en tension ». **Classé parmi les « Réussites Exceptionnelles ».**



**Dégustation et Commentaires de Pascal Paulze, Chef Sommelier de l'Oasis (06) – Mars 2014**

« Un vin [...] aux **parfums de fruits blancs murs**, des **touches florales**. Un volume de bouche fin et ample pour rappeler le sérieux de cette cuvée. **Long, équilibré et rafraichissant** »