



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 cassettes 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 :** 2009  
**Appellation :**  
 IGP Pays des Bouches du Rhône  
**Cépages :**  
 Vermentino 46 %  
 Roussanne 33 %  
 Marsanne 21 %  
**Récolte :** mi septembre 2009  
**Embouteillage :** au domaine le 30 Août 2011

**Surface du vignoble :** 7,64 Ha  
**Surface des cépages blanc :** 2.50 Ha.  
**Rendement :** 22,35 Hl./Ha.  
**Température de service :** 12°  
**Capacité de vieillissement :** de 5 à 10 ans



**Le Guide de la Revue du Vin de France 2013 15,5/20**

« le blanc 2009 apparait simplement délicieux, onctueux, sur la pêche blanche, le thym citron ; c'est un très bon vin de gastronomie qui possède une véritable maturité sudiste. »



**WINE DOCTOR by Chris Kissak 17/20**

« the nose is fine and fragrant, with nuance of lavender and thyme over with peach (...). Quite full, confident and well balanced though, with a fine, slippery, vanilla tinged substance and a good acidity. A very attractive wine. »