

VILLA MINNA 2010 Rouge



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 à la main, lorsque chaque cépage a atteint sa pleine maturité, avec une sélection rigoureuse des grappes qui sont acheminées en cagettes afin d'éviter toute trituration.

La vinification se fait en cuves inox de petit volume (30-40-50 hl) exclusivement à partir des **levures indigènes** présentes dans les baies du raisin. La phase active de fermentation démarre après quelques jours de macération pré fermentaire à froid, nous procédons alors à des remontages journaliers sans aucun pigeage pour éviter la trituration du moût. S'effectue ensuite une macération longue afin d'extraire les composés phénoliques suivie du pressurage et de l'assemblage vin de goutte vin de presse.

L'élevage de plusieurs mois s'effectue en cuves cépage par cépage. L'assemblage des différentes cuves, auquel on ajoute quelques barriques non utilisées lors de l'assemblage du MINNA rouge, 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 cinq ans après la vendange

Couleur : Rouge

Millésime : 2010

Appellation :

IGP Pays des Bouches du Rhône

Cépages :

Caladoc, Marselan, Cabernet Sauvignon, Syrah,
Mourvèdre

Récolte : mi-septembre 2010

Embouteillage : au domaine le 2 Septembre 2014

Surface du vignoble : 7,64 Ha

Surface des cépages rouges : 5,14 Ha

Rendement : 29,62 /Ha

12,5% VOL.

Température de service : 17°

Capacité de vieillissement : de 10 à 15 ans



Guide Bettane & Dessauve 2016 – 15/20

« (...) les rouges (...), ils sont concentrés et complexes, avec une fraîcheur de bon aloi »



Le Guide de la Revue du Vin de France 2016 – 14/20

« Villa Minna 2010 est un rouge assez souple et tendre »