

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 :** 2010

**Appellation :**

IGP Pays des Bouches du Rhône

**Cépages :**

Vermentino 57 %

Roussanne 34 %

Marsanne 9 %

**Récolte :** mi-septembre 2010

**Embouteillage :** au domaine le 02 Juillet 2012

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

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

**Rendement :** 29 Hl./Ha.

12,5% VOL.

**Température de service :** 12°

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

**Gault & Millau** Le Guide de Gault & Millau 2014 **18/20**

« Le nez fait preuve d'une **rare définition** développant des notes de citrons et de mandarine, cristallin, et une tension racinaire proche de la genièvre. **Compromis très noble** en bouche pour cette restitution cristalline aux fines notes de coing et de zestes de cédrat. Tout bonnement excellent »



**Le Guide de la Revue du Vin de France 2014** **16/20**

« en 2010, le blanc est savoureux et rappelle même l'onctuosité que l'on avait relevé sur le 2009 »



**Bettane & Dessauve** **15/20**

« Nez anisé avec une touche de fruits jaunes, l'allonge en bouche est énergique et onctueuse ; c'est un blanc pour rouget »