

MINNA 2013 Blanc



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 : 2013  **Bio ECOCERT**

Appellation :

IGP Pays des Bouches du Rhône

Cépages :

Vermentino 47%

Roussanne 24 %

Marsanne 29%

Récolte : mi-septembre 2013

Embouteillage : au domaine le 31 Août 2015

Surface du vignoble : 7,64 Ha

Surface des cépages blanc : 2.50 Ha.

Rendement : 14,16 Hl./Ha.

13% VOL.

Température de service : 12°

Capacité de vieillissement : de 10 à 15 ans



Le Guide de la Revue du Vin de France 2017 – 16/20

« Très beau blanc, complexe, bien nourri par son élevage sur lies, sans trace boisée de la barrique. Il offre une allonge élancée et fraîche »



Le Guide Bettane & Desseuve 2017 – 15/20

« Les vins sont vivants et épanouis, avec une trame fraîche et bien construite »

VILLA MINNA VINEYARD, Roque Pessade CD 17 F-13760 SAINT-CANNAT

+33(0)4 42 57 23 19 contact@villaminna.fr - www.villaminna.fr

n°siret 41865711000023 n° accise FR 002 030 E 70 14 n° intrac FR16418657110

Société Marseillaise de Crédit – IBAN : FR76 3007 7048 6912 6867 0020 049 – BIC: SMCTFR2A