



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 (de la mi-septembre pour la syrah jusqu'à la mi-octobre pour le cabernet sauvignon et le mourvèdre), avec une sélection rigoureuse des grappes qui sont acheminées en caquettes 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 sur les baies du raisin. La phase active de fermentation démarre après quelques jours de macération préfermentaire 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'entonnage en barriques cépage par cépage, vin de goutte et vin de presse, pour la totalité de nos vins.

L'élevage, dans un chai enterré à l'abri des variations de température, **s'effectue en barriques sur lies fines avec bâtonnage durant 24 mois**. Cette méthode qui préserve la fraîcheur des parfums donne une grande complexité aromatique et un vin naturellement clair n'ayant pas besoin de collage. L'assemblage des cépages, vins de goutte et presse, 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 : 2013  **Bio ECOCERT**
Appellation : IGP Pays des Bouches du Rhône
Cépages : Syrah 39%, Cabernet Sauvignon 39%, Mourvèdre 22%
Récolte : mi-septembre 2013
Embouteillage : au domaine le 14 juin 2016
Nombre de bouteilles : 9500
Surface du vignoble : 7,64 Ha
Surface des cépages rouges : 5,14 Ha
Rendement : 18 Hl/Ha
Degrés : 13% VOL.
Température de service : 17°
Capacité de vieillissement : de 15 à 20 ans



Le Guide de la Revue du Vin de France 2019 - 16/20 COUP DE CŒUR

« Cette cuvée renoue avec un caractère provençal bien trempé : son intense pulpe évoque la garrigue, sa structure droite et revigorante n'accuse aucune trace d'élevage. Un assemblage de Syrah, Cabernet Sauvignon et Mourvèdre, bien mené pour la table et la garde. »



Le guide Bettane et Desseauve 2019 - 15/20