

Villa Minna blanc sec 2025



VILLA
MINNA
VINEYARD

Prix du produit :

105,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille J-Paul Luc (VILLA MINNA)

Millésime: 2025

Appellation: Vin de France (Provence)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: rolle (vermentino)

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Nous avons ADORÉ. Le domaine élabore cette cuvée avec 30% de grenache noir, vinifié en blanc. Un vin à l'aromatique complexe équilibré par une très belle tension.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VILLA MINNA
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Villa Minna IGP blanc sec 2025 :

Fiche technique rédigée par le domaine:

Particularité, le VILLA blanc intègre cette année 30% de Grenache noir, vinifié en blanc ! Pour obtenir un vin blanc à partir de raisins rouges, nous avons vendangé de toutes petites quantités, afin d'éviter toute trituration des raisins, puis stocké ceux-ci 24h en chambre froide avant de les presser. Le froid bloquant les anthocyanes, cela a permis d'obtenir un magnifique jus « blanc », à peine ambré,

sans user aucun intrant.

Le Grenache noir ramène une très belle aromatique et une jolie tension au vin.

A GOUTER absolument !

CÉPAGES

Vermentino ou Rolle 40% / Grenache noir 30% / Roussane 15% / Marsanne 15%

ÉLABORATION

La vinification du VILLA MINNA blanc se fait en cuves inox de petit volume cépage par cépage, exclusivement à partir des levures indigènes présentes dans les baies du raisin.

Nous laissons ensuite s'effectuer naturellement la fermentation malolactique; ce qui permet à nos vins d'être quasiment pas sulfités.

L'élevage s'effectue en cuves inox de petit volume pour l'intégralité du millésime.

L'assemblage des cépages est conduit de manière à obtenir un vin harmonieux et équilibré. S'ensuit alors l'embouteillage, qui se fait au domaine au Printemps suivant la vendange. Nous laissons alors le vin se poser quelques semaines en bouteilles puis vient la commercialisation.

SERVICE

Température de service : 10-12°

Accord mets et vins : Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés, Viandes blanches, Volailles, Fromages

Si vous aimez les vins de Villa Minna , vous pourriez apprécier certainement ceux du [domaine Fontchêne](#)