



AMFÒRA

Vin Orange

Villa Noria



Vin Nature

AMFÒRA

de Villa Noria



AMFÒRA

Vin Orange

Villa Noria

Pourquoi Amfòra ?



Macération de 2 mois



Vin issu de macération en amphore



Biologique

~~sulfites~~

Sans sulfites

Sous quelle forme ?

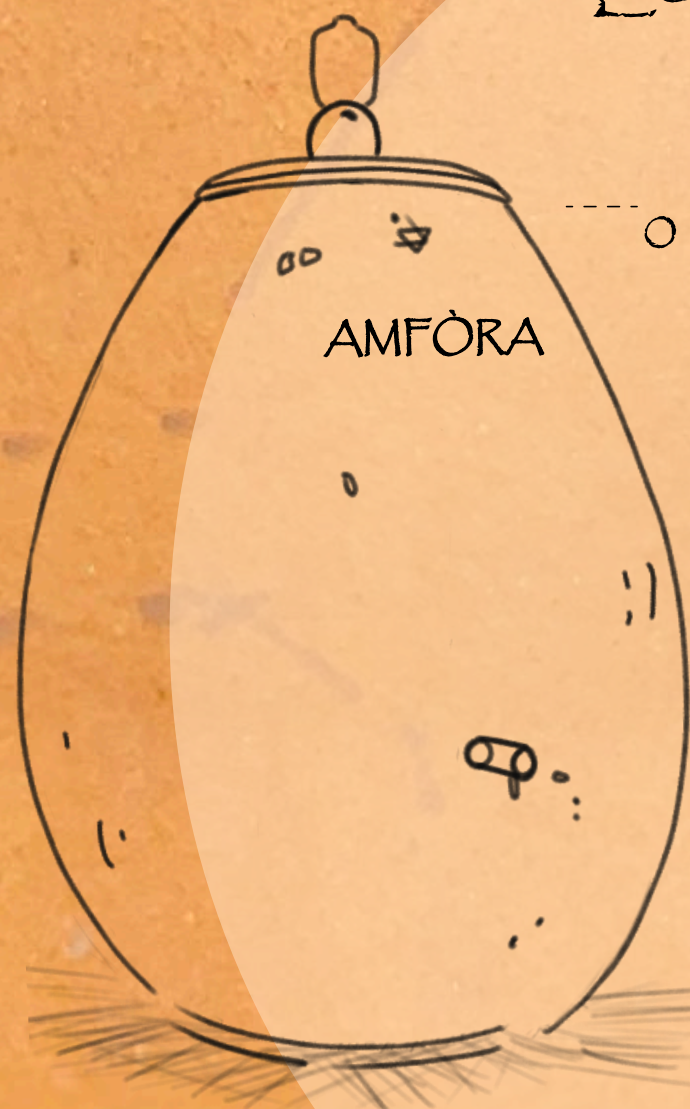


Sans Bulles - Vin Tranquille



Avec Bulles - Pet' Nat'

La magie de l'amphore



01

Après sélection et récolte soigneuse, nos raisins blancs macèrent en amphore durant 2 mois

Pressurage des raisins.

02



03

Élevage du vin en amphore.

Mise en bouteille.

04



AMFÒRA
de Villa Noria

AMFÒRA

Vin Orange

Villa Noria



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie



Sans Allergènes

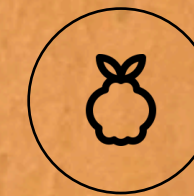
- Produit Vegan
- Vin méthode Nature - Sans sulfites



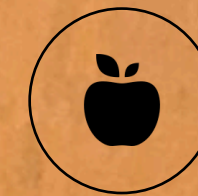
LES ARÔMES DOMINANTS



Rose



Coing



Pomme

AMFÒRA
de Villa Noria

AMFÒRA

Vin Orange

Villa Noria



CÉPAGES

30 % Muscat petits grains, 30% Pinot Gris, 20% Sauvignon Gris, 10% Clairette, 10% Picpoul de pinet

TERROIR

Origine

IGP Côteaux de Bessiles

Sol

Argilo-Calcaire et Basaltique

Climat

Méditerranéen

ALC.

13% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° à 10° Celsius

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

0,1g/L

FORMAT PROPOSÉ

75 cl

AMFÒRA
de Villa Noria

AMFÒRA

Vin Orange

Villa Noria



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie



Sans Allergènes

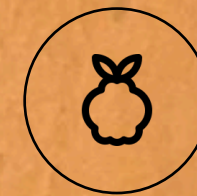
- Produit Vegan
- Vin méthode Nature - Sans sulfites



LES ARÔMES DOMINANTS



Rose



Coing



Pomme

AMFÒRA
de Villa Noria

AMFÒRA

Vin Orange

Villa Noria



CÉPAGES

30 % Muscat petits grains, 30% Pinot Gris, 20% Sauvignon Gris, 10% Clairette, 10% Picpoul de pinet

TERROIR

Origine

IGP Côteaux de Bessiles

Sol

Argilo-Calcaire et Basaltique

Climat

Méditerranéen

ALC.

11,5% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° à 10° Celsius

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

0,1g/L

FORMAT PROPOSÉ

25 cl

AMFÒRA
de Villa Noria

AMFÒRA

Orange

Villa Noria



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie



Sans Allergènes

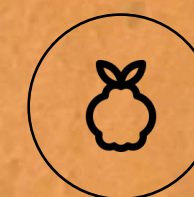
- Produit Vegan
- Vin méthode Nature - Sans sulfites



LES ARÔMES DOMINANTS



Rose



Coing



Pomme

AMFÒRA
de Villa Noria

AMFÒRA

Orange

Villa Noria



CÉPAGES

30 % Muscat petits grains, 30% Pinot Gris, 20% Sauvignon Gris, 10% Clairette, 10% Picpoul de pinet

TERROIR

Origine

Vin Pétillant - Produit de France

Sol

Argilo-Calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence côtière

ALC.

11.5% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° à 10° Celsius

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Entre 6° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

0g/L

FORMAT PROPOSÉ

75 cl

AMFÒRA
de Villa Noria



Villa Noria

Domaine Villa Noria – L'Hortevieille
34530 Montagnac – FRANCE

contact@domaine-noria.com