



Les  
**INFUSIONS**  
de *Villa Noia*

*La nature en couleur*

Vin Nature

Les  
**INFUSIONS**  
de Villa Noria



Sparkling Pet'Nat'

Les  
**INFUSIONS**  
de Villa Noria



# De la couleur dans le bouteille

## Pourquoi Les Infusions ?



Vins issus de macération légères



Naturel



Sans sulfites

## Sous quelles formes ?



Vins Tranquilles



Pétillants naturelles



«L'art est partout»

Logo emblématique de Villa Noria ; l'**arbre** symbole de vie a pris l'apparence d'un vitrail où se fondent les couleurs de notre nouvelle gamme :

Les  
**INFUSIONS**  
de Villa Noria



## Bouteille réemploi

Les Infusions de Villa Noria sont en bouteille consignées.

Lavable et réutilisable jusqu'à 30 fois



## Sans allergènes

- Produit Vegan



## Biologique

- Préservation des organismes vivants et des sols
- Pratique de l'agroforesterie

Bouchon  
Liège  
Naturel



# Les INFUSIONS de Villa Noria

## Cépages disponibles

BLANC  
DE NOIRS

ROSÉ  
GRIS

ORANGE

ROUGE  
LÉGER





## Bouteille réemploi

Les Infusions de Villa Noria sont en bouteille consignées.

Lavable et réutilisable jusqu'à 30 fois



## Sans allergènes

- Produit Vegan



## Biologique

- Préservation des organismes vivants et des sols
- Pratique de l'agroforesterie

Capsule Couronne



# Les INFUSIONS de Villa Noria

Non filtré

## Cépages disponibles

BLANC  
DE NOIRS

ROSÉ  
GRIS

ORANGE

ROUGE  
LÉGER



Les  
**INFUSIONS**  
de Villa Noia

**BLANC DE NOIRS**

***DISTINCTIONS***



**JAMES SUCKLING**  
Les Infusions • Blanc de Noirs  
90/100



**Bouteille réemploi**



**CÉPAGES**

100% Pinot Noir

**TERROIR**

Origine

IGP Pays d'Hérault Côteaux de Bessilles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen

**ALC.**

12 % vol

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Entre 8° et 10° Celsius

**TEMPÉRATURE DE CONSERVATION**

Entre 8° et 14° Celsius

**POTENTIEL DE GARDE**

3 ans

**SUCRES RÉSIDUELS**

0g/L

**FORMAT**

75 cl

Les  
**INFUSIONS**  
de Villa Noria

**BLANC DE NOIRS  
PET'-NAT'**

***DISTINCTIONS***



**JAMES SUCKLING**  
Les Infusions • Blanc de Noirs Pet'Nat'  
90/100



**Bouteille réemploi**



**CÉPAGES**

100% Pinot Noir

**TERROIR**

Origine

Vin Pétillant - Produit de France

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence cotière

**ALC.**

11,5 % vol

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Entre 8° et 10° Celsius

**TEMPÉRATURE DE CONSERVATION**

Entre 8° et 14° Celsius

**POTENTIEL DE GARDE**

3 ans

**SUCRES RÉSIDUELS**

0g/L

**FORMAT**

75 cl



Les  
**INFUSIONS**  
de Villa Noria

**ROSÉ GRIS**



**Bouteille réemploi**



**CÉPAGES**

100% Grenache Gris

**TERROIR**

Origine

IGP Pays d'Hérault Côteaux de Bessilles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen

**ALC.**

11,5 % vol

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Entre 8° et 10° Celsius

**TEMPÉRATURE DE CONSERVATION**

Entre 8° et 14° Celsius

**POTENTIEL DE GARDE**

3 ans

**SUCRES RÉSIDUELS**

0g/L

**FORMAT**

75 cl

Les  
**INFUSIONS**  
de *Villa Noria*

**ROSÉ GRIS**  
**PET'-NAT'**



Bouteille réemploi



**CÉPAGES**

100% Grenache Gris

**TERROIR**

Origine

Vin Pétillant - Produit de France

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen

**ALC.**

11,5 % vol

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Entre 8° et 10° Celsius

**TEMPÉRATURE DE CONSERVATION**

Entre 8° et 14° Celsius

**POTENTIEL DE GARDE**

3 ans

**SUCRES RÉSIDUELS**

0g/L

**FORMAT**

75 cl

# Les INFUSIONS

de *Villa Noria*

**ROUGE LÉGER**

## *DISTINCTIONS*



**JAMES SUCKLING**

Les Infusions • Rouge Léger  
89/100

RAPPORTEZ-MOI  
POUR RÉEMPLOI



Bouteille réemploi



### **CÉPAGES**

100% Cinsault

### **TERROIR**

Origine

IGP Pays d'Hérault Côteaux de Bessilles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence cotière

### **ALC.**

12 % vol

### **TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Entre 8° et 10° Celsius

### **TEMPÉRATURE DE CONSERVATION**

Entre 8° et 14° Celsius

### **POTENTIEL DE GARDE**

3 ans

### **SUCRES RÉSIDUELS**

0g/L

### **FORMAT**

75 cl



# Les INFUSIONS

de *Villa Noria*

**ROUGE LÉGER  
PET'-NAT'**

## *DISTINCTIONS*



**JAMES SUCKLING**

Les Infusions • Rouge Léger Pet'Nat'  
89/100

RAPPORTEZ-MOI  
POUR RÉEMPLOI



Bouteille réemploi



### **CÉPAGES**

100% Cinsault

### **TERROIR**

Origine

Vin Pétillant - Produit de France

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence cotière

### **ALC.**

11.5% Vol

### **TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Entre 8° et 10° Celsius

### **TEMPÉRATURE DE CONSERVATION**

Entre 8° et 14° Celsius

### **POTENTIEL DE GARDE**

2 ans

### **SUCRES RÉSIDUELS**

0g/L

### **FORMAT**

75 cl



Les  
**INFUSIONS**  
de Villa Noria

**ORANGE**

***DISTINCTIONS***



**JAMES SUCKLING**  
Les Infusions • Orange  
89/100



Bouteille réemploi



**CÉPAGES**

100% Muscat petits grains

**TERROIR**

Origine

IGP Pays d'Hérault Côteaux de Bessilles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence cotière

**ALC.**

12 % vol

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Entre 8° à 10° Celsius

**TEMPÉRATURE DE CONSERVATION**

Entre 8° et 14° Celsius

**POTENTIEL DE GARDE**

3 ans

**SUCRES RÉSIDUELS**

0g/L

**FORMAT**

75 cl



Les  
**INFUSIONS**  
de Villa Noria

**ORANGE  
PET'-NAT'**

***DISTINCTIONS***



**JAMES SUCKLING**  
Les Infusions • Orange Pet'Nat'  
89/100

RAPPORTEZ-MOI  
POUR RÉEMPLOI



Bouteille réemploi



**CÉPAGES**

100% Muscat petits grains

**TERROIR**

Origine

Vin Pétillant - Produit de France

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence cotière

**ALC.**

11,5% vol

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Entre 8° et 10° Celsius

**TEMPÉRATURE DE CONSERVATION**

Entre 8° et 14° Celsius

**POTENTIEL DE GARDE**

3 ans

**SUCRES RÉSIDUELS**

0g/L

**FORMAT**

75 cl





# *Villa Noria*

Domaine Villa Noria – L'Hortevieille  
34530 Montagnac – FRANCE

[contact@domaine-noria.com](mailto:contact@domaine-noria.com)