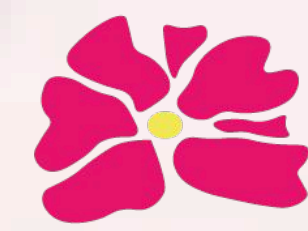


# FERMENCE

 FERMENCE





# FERMENCE

## Pourquoi FERMENCE<sup>®</sup> ?

Contrairement aux jus de fruits, qui sont simplement pressés, ou aux vins sans alcool, qui sont désalcoolisés après fermentation, nos boissons sont issues d'un procédé unique : **une fermentation naturelle**, maîtrisée pour ne produire **aucun alcool**.

Ce processus transforme le jus de raisin grâce à des **levures indigènes et bactéries lactiques**. Elles développent des arômes complexes et des notes fermentaires – similaires à celles que l'on retrouve dans le vin – mais **sans que le sucre se transforme en alcool**. Le résultat : une boisson riche, vivante, équilibrée, où l'on **perçoit les subtilités du cépage, sans les effets de l'alcool**.

## Une innovation au service du goût et du bien-être

Fermence est née de l'envie de proposer une **alternative authentique et saine**. Là où la désalcoolisation altère souvent les arômes, et où les boissons sucrées manquent de structure, nous proposons une nouvelle voie : celle du **plaisir sans compromis**. Avec Fermence, chaque gorgée est une découverte. Des saveurs naturelles, une complexité aromatique digne des plus beaux terroirs – **sans sucre ajouté, sans alcool, sans artifice**.

Fermence<sup>®</sup>, c'est plus qu'une boisson. C'est une nouvelle manière de déguster.

# Les bienfaits



4x moins calorique qu'un vin à 13% alc.  
• 23kcal contre 92kcal pour un vin à 13%



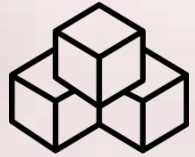
Aucun allergène d'origine animale:  
• Vegan



Naturel  
100% du raisin de Villa Noria



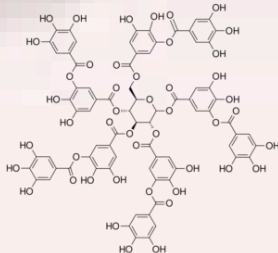
Raisins et méthode d'élaboration  
certifiés biologiques



Faible teneur sucre  
• 3x moins qu'un jus ou un soda  
• 3,8g/100mL



Sans sulfites



Riches en polyphénols  
issus de la macération des raisins



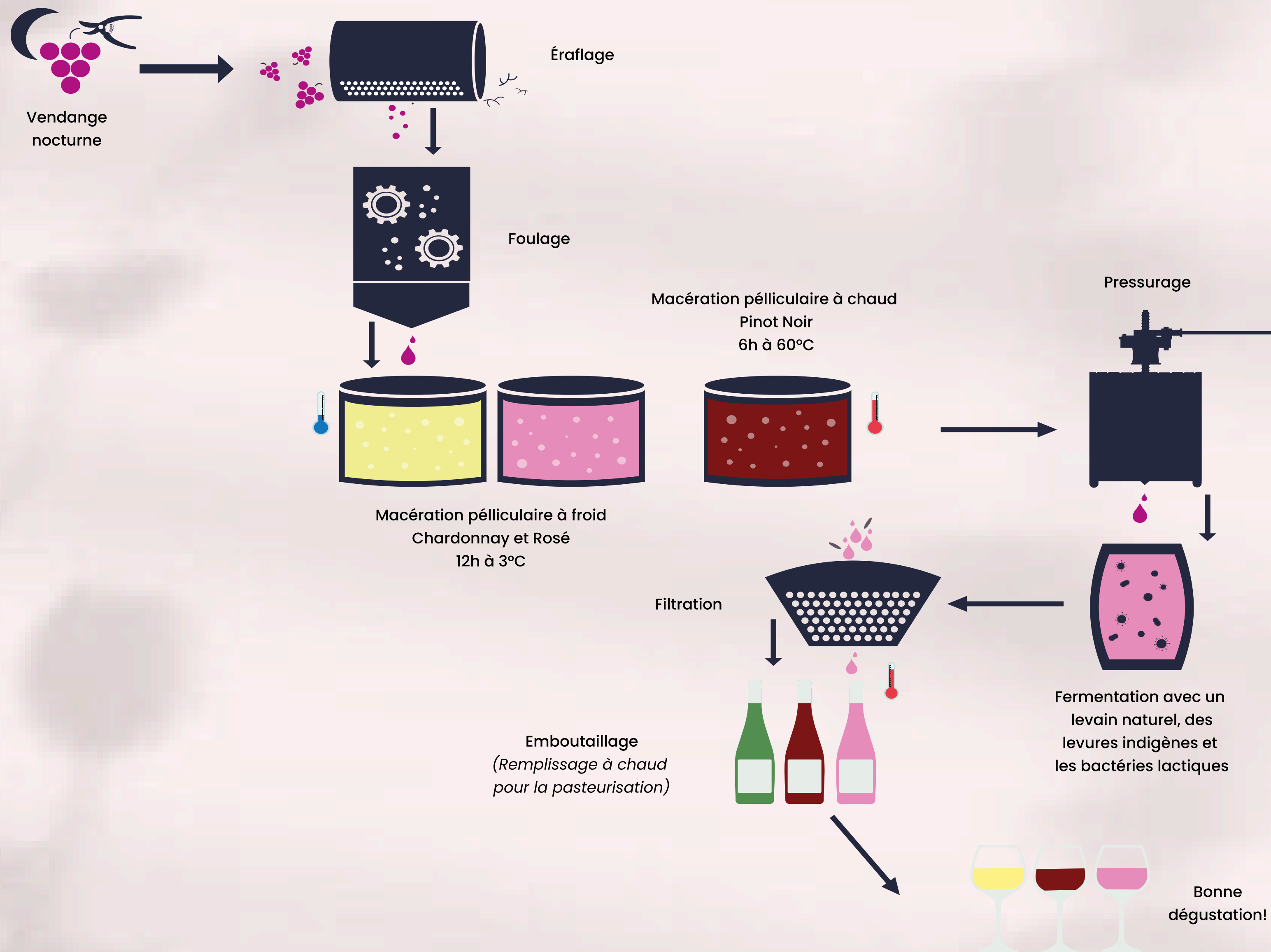
Riches en probiotiques



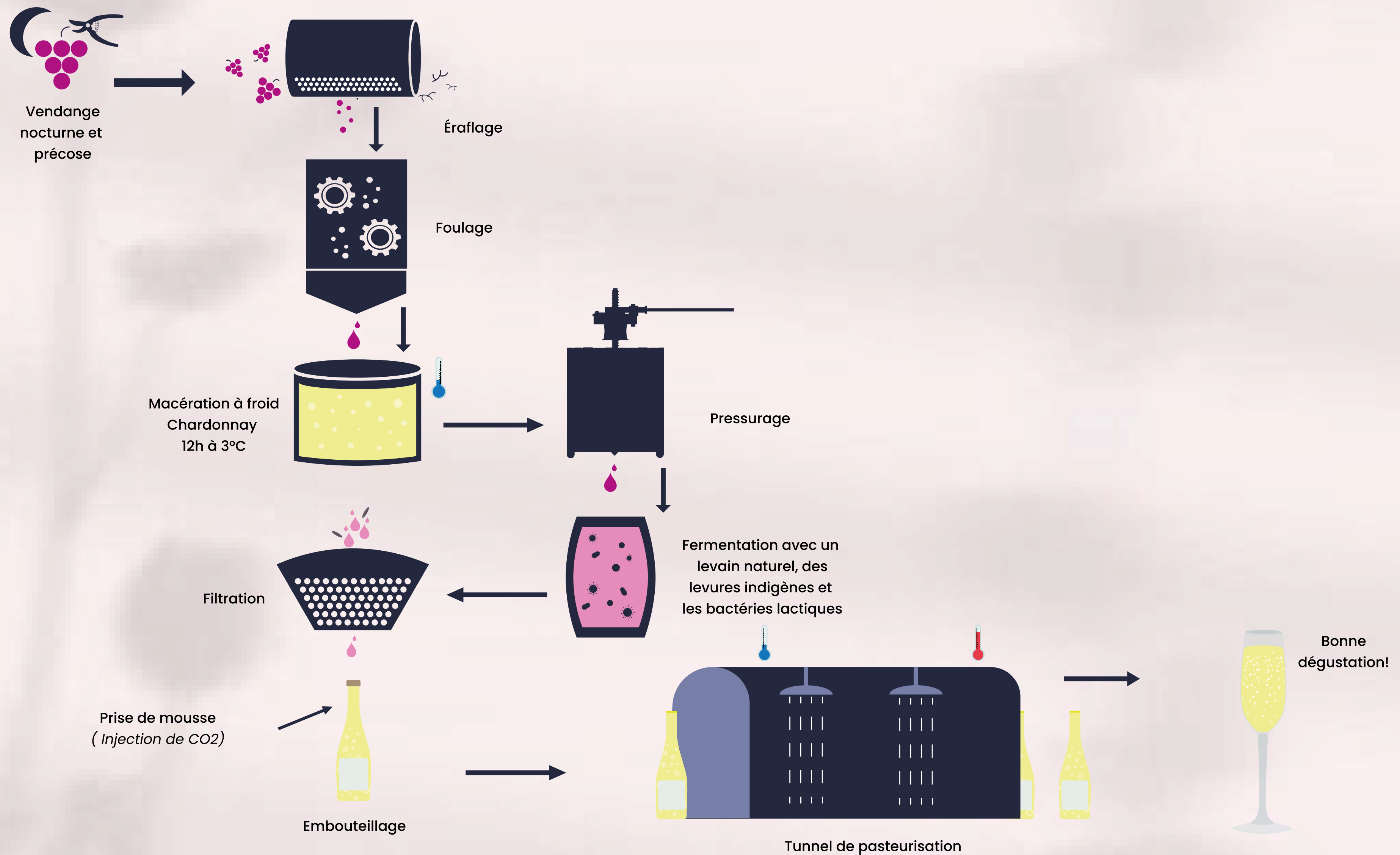
Sans conservateurs



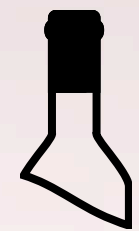
# Méthode d'élaboration - Tranquille



# Méthode d'élaboration - Mousseux



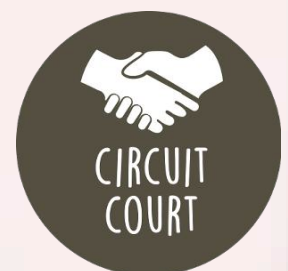
# L'éco-conception de Fermente<sup>®</sup>



Capsule en aluminium recyclable à l'infini →



Bouteille légère :  
370 g en verre recyclé à plus de 86 % →

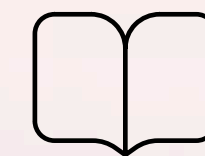


Favorise les circuits courts →

- Producteurs locaux
- Embouteillage au domaine



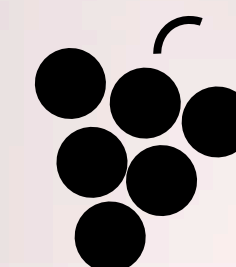
← Un papier étiquette issu de forêts gérées durablement. (FSC)



← Produit innovant à faible impact carbone (-70 % par rapport à un vin désalcoolisé)













← Culture des raisins 100 % bio sur le domaine Villa Noria avec forte biodiversité



# Les critères d'achat des vins et des boissons

## "No/Low" 2025

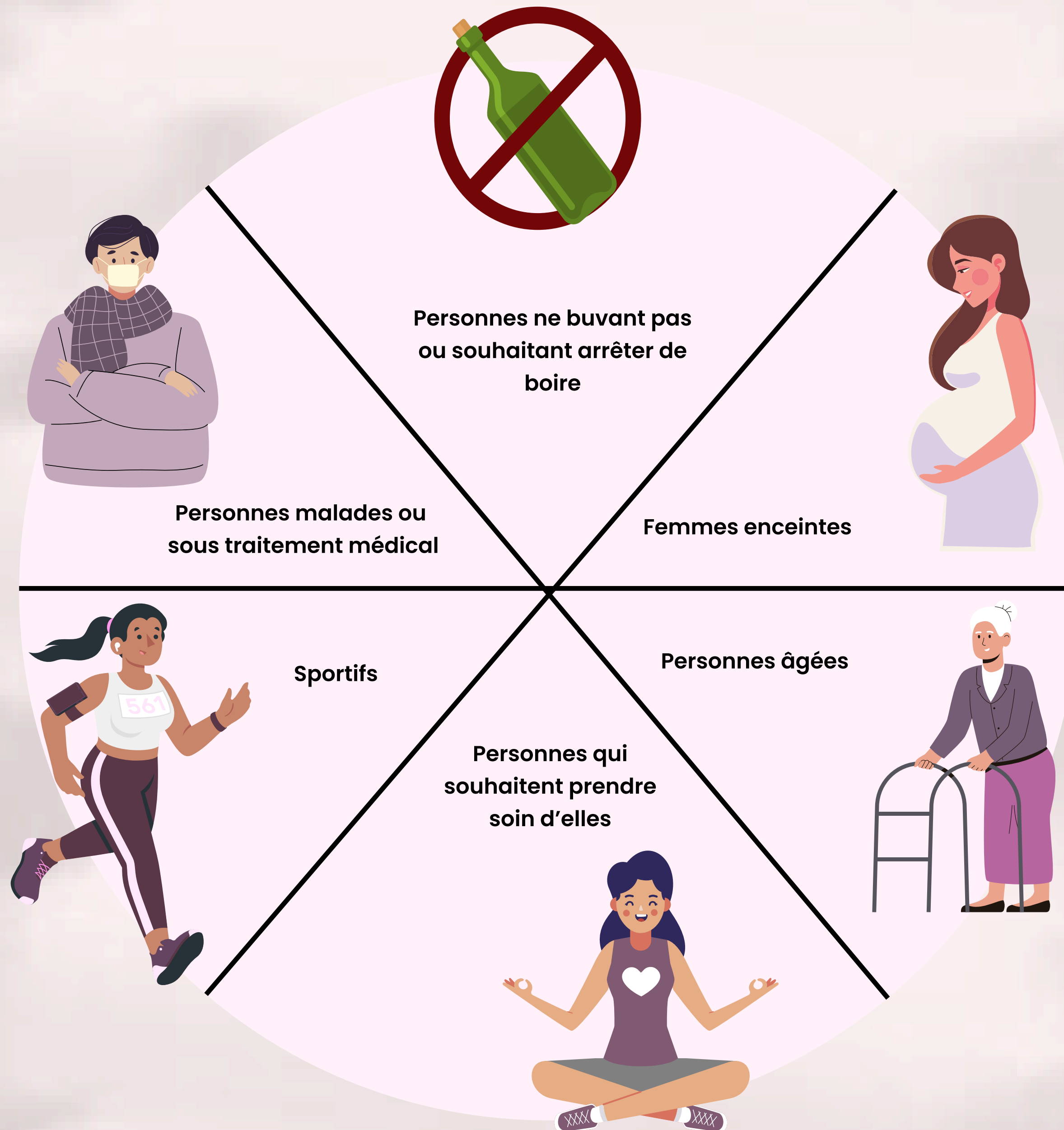
Selon : L'étude wine intelligence - Les tendances 2024

	Indice d'opportunités 2024	 FERMENCE
Vin naturel	58,5	
Vin biologique	54,2	
Vin produit de manière durable	49,5	
Vin respectueux de l'environnement	46,3	
Vin sans conservateur	43,2	
Vin du commerce équitable	41,8	
Vin d'un domaine neutre en carbone	40,7	en cours de certification
Vin sans sulfites	37,5	
Vin à faible teneur en alcool/sans alcool	36,8	sans alcool
Vin biodynamique	34,6	
Vin vegan / végétarien	30,0	

Sources: <https://www.wineintelligence.com/downloads/opportunities-in-no-and-low-alcohol-wine-2024/>

Selon : L'étude wine intelligence - Les tendances 2024

# Les consommateurs de Fermente



# FERMENCE

de Villa Noria

CHARDONNAY

## Accord mets et FERMENCE

### Options végétariennes



Risotto au citron confit & asperges vertes



Ceviche de chou-fleur, mangue & coriandre

### Options classiques



Poisson grillé & légumes croquants



Tartare de dorade au citron vert

## Commentaire de dégustation

- **Robe** : couleur jaune doré intense, belle brillance
- **Arômes** : pêche blanche, fruits exotiques, ananas, vanille et agrumes
- **Dégustation**: Bel équilibre en bouche avec des notes crémeuse, une belle fraîcheur



### CÉPAGE

100% Chardonnay

### TERROIR

Sol  
Argilo-Calcaire  
Climat  
Méditerranéen

### ALC.

0% vol

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6°-8° C

### TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

2° - 8° C (après ouverture)

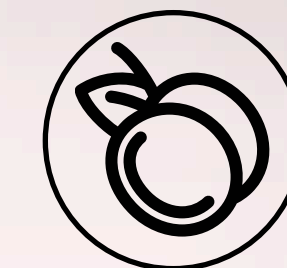
### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

### SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

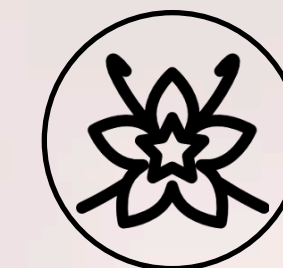
### ARÔMES DOMINANTS



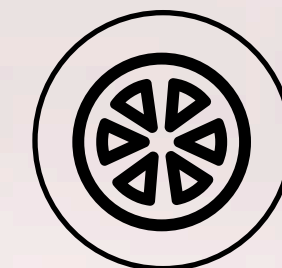
Pêche blanche



Ananas



Vanille



Citron

# FERMENCE

de Villa Noria

ROSÉ

## Accord mets et FERMENCE

### Options végétariennes



Salade de melon, feta & menthe fraîche



Gaspacho pastèque-tomate

### Options classiques



Brochettes de crevettes marinées



Filets de rouget grillés, tian de légumes au thym

## Commentaire de dégustation

- **Robe:** couleur rose pâle, rose-saumon, belle limpidité
- **Arômes:** petits fruits rouges (groseille, framboise), fruits exotiques et agrumes.
- **Dégustation:** Bel équilibre en bouche et belle fraîcheur



### CÉPAGE

100% Syrah

### TERROIR

Sol  
Argilo-Calcaire  
Climat  
Méditerranéen

### ALC.

0% vol

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6°-8° C

### TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

2° - 8° C (après ouverture)

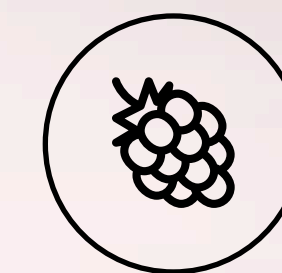
### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

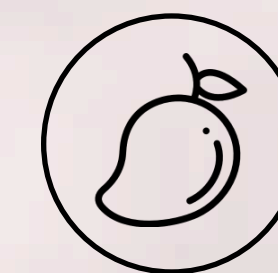
### SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

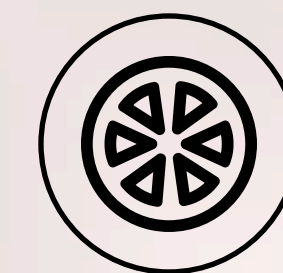
### ARÔMES DOMINANTS



Framboise



Mangue



Pampleousse  
rose

# FERMENCE

de Villa Noria

PINOT NOIR

## Accord mets et FERMENCE

### Options végétariennes



Lasagnes aux légumes rôtis & tofu fumé



Aubergines grillées façon parmigiana

### Options classiques



Filet de canard rôti & purée de patate douce



Tournedos de bœuf & purée de céleri

## Commentaire de dégustation

- **Robe:** couleur rouge rubis, belle brillance
- **Arômes:** cerise, petits fruits rouges, cassis et note de vanille
- **Dégustation:** Belle structure tannique en bouche et bel équilibre



### CÉPAGE

100% Pinot Noir

### TERROIR

Sol  
Argilo-Calcaire  
Climat  
Méditerranéen

### ALC.

0% vol

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6°-8° C

### TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

2° - 8° C (après ouverture)

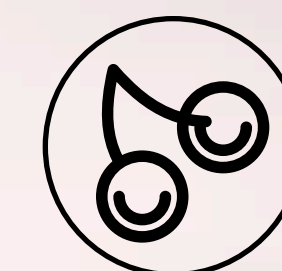
### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

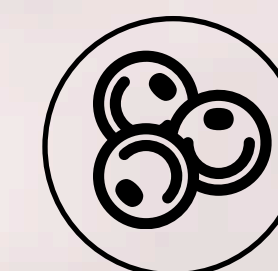
### SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

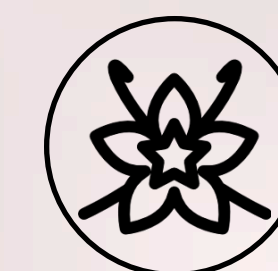
### ARÔMES DOMINANTS



Cerise



Cassis



Vanille

# FERMENCE

de Villa Noria

## BLANC DE BLANCS

### Accord mets et FERMENCE

#### Options végétariennes



Sushi végétarien  
& sauce soja  
douce



Tartine avocat-  
œuf poché

#### Options classiques



Noix de Saint-  
Jacques snackées  
& mousseline de  
chou-fleur



Blanquette de  
veau & riz pilaf

### Commentaire de dégustation

- **Robe:** jaune pâle avec des reflets verts, belle mousse fine et persistante
- **Arômes:** fleurs blanches (acacia, aubépine), noisette, pain grillé et fruits exotiques (mangue)
- **Dégustation:** Belle fraîcheur en bouche, mousse crémeuse et agréable



#### CÉPAGE

100% Chardonnay

#### TERROIR

Sol  
Argilo-Calcaire  
Climat  
Méditerranéen

#### ALC.

0% vol

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6°-8° C

#### TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

2° - 8° C (après ouverture)

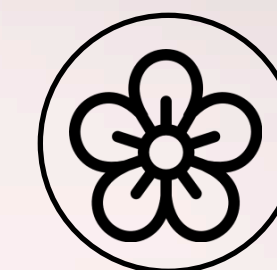
#### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

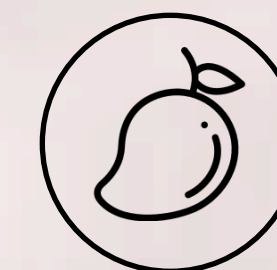
#### SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

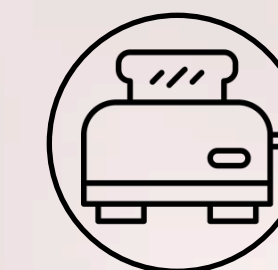
#### ARÔMES DOMINANTS



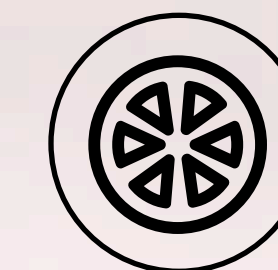
Fleurs  
blanches



Mangue



Pain  
Grillé



Agrumes

# Villa Noria

**Domaine Villa Noria - L'Hortevieille  
34530 Montagnac - France**

**[contact@domaine-noria.com](mailto:contact@domaine-noria.com)  
[www.domaine-noria.com](http://www.domaine-noria.com)**