

# LA NORIA

VIN ROUGE



## CÉPAGES

100% Merlot

## TERROIR

- **ORIGINE**

IGP Pays d'Oc.

- **SOL**

Terroir argilo-calcaire.

- **CLIMAT**

Méditerranéen.

## VIN

- **NOTES DE DEGUSTATION**

Doté d'une robe d'un rouge rubis intense et hypnotique, La Noria Merlot révèle un nez complexe mêlant notes épicées et fruitées. En bouche, des arômes de fruits rouges, de vanille et de chocolat s'harmonisent pour une explosion de saveurs. Les ansins souples offrent une belle matière fruitée pour un vin élégant et envoûtant.

- **VINIFICATION**

Vinification traditionnelle. Macération préfermentaire à froid pendant trois jours pour extraire couleur et fruit. Fermentation à 25°C suivie d'une cuvaison de sept jours. Élevage en cuves inox thermorégulées pour une partie du vin. L'autre repose quelques mois en contact de chêne français.



**ALC.**

12.5% vol.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

14° à 16° Celsius

**CONSERVATION**

Constant entre 10° et 12° Celsius

Villa Noria