



LA NORIA

[ORGANIC WINE]



ORIGINE

Sud de France, IGP Pays d'Oc



CÉPAGES

100% Sauvignon Blanc



SOL

Terroir argilo-calcaire



CLIMAT

Méditerranéen



VINIFICATION

Récolte de nuit pour profiter de la baisse des températures nocturnes et conserver la fraîcheur des raisins. Pressurage direct suivi d'une fermentation à basses températures entre 16° à 18°C. Élevage sur lies fines en cuves inox. Une partie du vin repose quatre mois au contact de chêne français.



NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe jaune aux reflets brillants. Le nez révèle de délicieuses notes de fruits exotiques, d'agrumes et de vanille. La bouche surprend par sa fraîcheur, sa rondeur, son équilibre et son éternelle longueur.



ALCOHOL

13% Vol.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 to 10° C



TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Constante, entre 10 à 12°C



POTENTIEL DE GARDE

3 ans