

Villa Noria



ORIGINE
IGP Pays d'Oc



CÉPAGE
100% Syrah



SOL
Grave, similaire à celui du Médoc



CLIMAT
Méditerranéen



VINIFICATION
Récolte faite de nuit pour profiter de la baisse des températures. Pressurage direct. Fermentation à basse température entre 16° et 18° Celsius. Elevage sur lies fines en cuves inox thermo régulées pour une partie du vin. L'autre repose quelques mois au contact de chêne français.



NOTES DE DÉGUSTATION
Belle robe rouge profonde. Nez complexe aux parfums de fruits mûrs. En bouche, Villa Noria révèle de subtiles notes de fruits rouges, d'épices et de pains toastés. Cette belle cuvée offre un travail d'équilibre marquée par des tannins fondus.



ALC
14% Vol.



TEMPÉRATURE DE SERVICE
17-18°C



TEMPÉRATURE DE CONSERVATION
Constante, entre 10 à 12°C.



POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans



* *Sud de France*

