



# LA NORIA

[ ORGANIC WINE ]



## ORIGINE

Sud de France, IGP Pays d'Oc.



## CÉPAGES

Grenache, Syrah.



## 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.



## NOTES DE DÉGUSTATION

Rosé à la délicate couleur rose saumoné et aux reflets brillants. Nez expressif et fruité, aux arômes de framboises et de fruits rouges. La bouche est empreinte de rondeur et de fraîcheur, équilibrée par une agréable acidité.



## ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, en accompagnement de grillades et salades, la Noria est un vin décomplexé aux nombreuses possibilités d'accords.



## ALC.

12% Vol.



## TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 to 12°C.



## TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Constante, entre 10 à 12°C.



## POTENTIEL DE GARDE

2 ans.

