



LA NORIA

[ORGANIC WINE]



ORIGINE

Sud de France, IGP Pays d'Oc



CÉPAGES

Merlot, Syrah et Cabernet Sauvignon



SOL

Grave, similaire à celui du Médoc



CLIMAT

Méditerranéen



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.



NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis intense. Nez complexe aux notes épicées et fruitées. En bouche, La Noria révèle de subtiles notes de fruits rouges, de vanille et de chocolat. Cette jolie cuvée offre un beau travail d'équilibre, de tanins soyeux et de persistance.



ALC.

13% Vol.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

17 to 18° C



TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Constante, entre 10 à 12°C



POTENTIEL DE GARDE

de 3 à 5 ans