



LA NORIA

[ORGANIC WINE]



ORIGINE

Sud de France, issu du Domaine Villa Noria



CEPAGES

50 % Chardonnay - 50% Pinot Noir



SOL

Terroir argilo-calcaire



CLIMAT

Méditerranéen (région côtière)



NOTES DE DEGUSTATION

Robe à la lumineuse couleur rose saumoné. Mousse délicate et persistante. Explosion de saveurs fruitées et florales. Un vin mousseux empreint d'élégance et de justesse.



VINIFICATION

Fermentations en cuves inox avec contrôle des températures. Élevage de deux mois en cuves.



ALC.

11,5% vol.



TEMPERATURE DE SERVICE

8 à 10° Celsius



CONSERVATION

Constante, entre 10 et 12° Celsius



POTENTIEL DE GARDE

2 ans

