

Villa Noria



ORIGINE
IGP Pays d'Oc



CEPAGE
100% Pinot Noir



SOL
Grave, similaire à celui du Médoc



CLIMAT
Méditerranéen



PARCELLE :
Les Colombiers



VINIFICATION
Vinification traditionnelle. Macération courte de sept jours pour une partie du vin, et pour l'autre partie, l'utilisation de thermovinification pour extraire les arômes fruités et les couleurs. 50% du vin est élevé en fûts de chêne français.



NOTE DE DEGUSTATION
Belle robe rouge rubis intense. Le nez complexe aux notes épicées et fruitées offre des arômes variétaux de cerise rouge, noire, griotte et kirsch. En bouche, Villa 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.
12,5% Vol.



TEMPERATURE DE SERVICE
16 à 18° Celsius



CONSERVATION
Constante, entre 10 et 12° Celsius



POTENTIEL DE GARDE
5 ans



* *Sud de France*

