

Villa Noria



ORIGINE
IGP Pays d'Oc



CÉPAGES
50% Grenache (Blanc, Noir, Gris) et 50% Pinot Noir



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.



ALC.
12% Vol.



TEMPÉRATURE DE SERVICE
8 à 10°C



TEMPÉRATURE DE CONSERVATION
Constante, entre 10 à 12°C



POTENTIEL DE GARDE
2 ans



* *Sud de France*

