



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

La Noria est un vin très agréable et expressif issu des cépages Grenache et Syrah, cultivés dans des conditions exceptionnelles grâce au soleil et aux vents frais de la Méditerranée. C'est un vin élégant dominé par des arômes de framboises et de fruits rouges.



ACCORDS METS ET VINS

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



ALC.

12,5% Vol.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 to 12°C.



TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Constante, entre 10 à 12°C.

