



LA NORIA

[ORGANIC WINE]



ORIGINE

Sud de France, IGP Pays d'Oc



CÉPAGES

100% Sauvignon Blanc



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. Une partie du vin repose quatre mois au contact de chêne français.



NOTES DE DÉGUSTATION

La Noria est un vin très agréable et vif issu du cépage Sauvignon Blanc, cultivé dans des conditions exceptionnelles grâce au soleil et aux vents frais de la Méditerranée. C'est un vin élégant dominé par des arômes de fruits exotiques.



ALCOHOL

12% Vol.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 to 10° C



TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Constante, entre 10 à 12°C

