



LA NORIA

[ORGANIC WINE]



ORIGINE

Sud de France



CEPAGE

100 % Chardonnay (Blanc de Blanc)



SOL

Terroir argilo-calcaire



CLIMAT

Méditerranéen (région côtière)



NOTES DE DEGUSTATION

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



VINIFICATION

Fermentation 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

