



# Villa Noria



## CÉPAGES

100% Pinot Noir

## TERROIR

- **ORIGINE**

IGP Pays d'Oc.

- **SOL**

Grave, similaire à celui du Médoc.

- **CLIMAT**

Méditerranéen.

- **PARCELLE SELECTIONNÉE :**

Les Colombiers.

## VIN

- **NOTES 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.

- **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.

ALC.

13% vol.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

14° à 16° Celsius

### CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

### POTENTIEL DE GARDE

5 ans

### SUCRES RÉSIDUELS

6 g/l

Villa Noria