



Villa Noria



LE GUIDE
HACHETTE
DES ROSÉS
★★



ALC.
12,5% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
8° à 10° Celsius

CONSERVATION
Constante, entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE
2 ans

SUCRES RÉSIDUELS
9 g/l

CÉPAGES

50% Pinot noir, 50% Grenache (Noir, Gris)

TERROIR

• ORIGINE

IGP Pays d'Oc.

• SOL

Terroir argilo-calcaire.

• CLIMAT

Méditerranéen.

VIN

• NOTES DE DEGUSTATION

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.

• 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.

Villa Noria