



Villa Noria



CÉPAGES

100% Sauvignon Blanc

TERROIR

- **ORIGINE**

IGP Pays d'Oc.

- **SOL**

Terroir argilo-calcaire.

- **CLIMAT**

Méditerranéen.

VIN

- **NOTES DE DEGUSTATION**

Jolie robe jaune aux reflets brillants. Le nez révèle de délicieuses notes de fruits exotiques, d'agrumes et de vanille. La bouche surprend par sa fraîcheur, sa rondeur, son équilibre et son éternel longueur.

- **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 bois frais.

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

8 g/l

Villa Noria