

Villa Noria



CÉPAGES

100% Picquepoul Blanc

TERROIR

• ORIGINE

AOP Picpoul de Pinet.

• SOL

Terroir argilo-calcaire.

• CLIMAT

Méditerranéen.

• PARCELLE SÉLECTIONNÉE :

La Serre.

VIN

• NOTES DE DEGUSTATION

Robe d'un beau jaune or avec quelques reflets verts. Nez intense citronné et floral. Vin plein de fraîcheur avec des notes d'agrumes.

• VINIFICATION

Elevage sur Lies.

ALC.

13,5% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

7° Celsius

CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

< 2 g/l

Villa Noria