



Villa Noria



GAMME BASIC INSTINCT - SANS SULFITES



ALC.
12,5% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
8° à 10° Celsius

CONSERVATION
Constant, entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE
2 ans

SUCRES RÉSIDUELS
0,5 g/l

TAILLE DES BOUTEILLES
75 cl

CÉPAGE

Mélange de différentes variétés de raisins

TERROIR

- ORIGINE
Vin de France

- SOL
Calcaire

- CLIMAT
Méditerranée avec influence côtière

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur or jaune avec des reflets verts. Notes intenses et blanches de fleurs, d'agrumes, de fruits exotiques et de pomme verte. Beau corps et bien équilibré avec une finale minérale.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes afin de récolter des raisins froids et de maximiser la fraîcheur. Pressoir direct. Fermentation à basse température entre 16° et 18° Celsius. Fermentation naturelle. Vieillessement avec tous les lies dans une cuve en béton jusqu'à la mise en bouteille. Pas d'utilisation d'agent de collage et de sulfites.

Domaine Villa Noria
L'Hortevieille - 34530 MONTAGNAC - FRANCE
contact@domaine-noria.com
<https://domaine-noria.com/>

Villa Noria