



# Villa Noria



## GAMME BASIC INSTINCT - SANS SULFITES



ALC.  
12,5% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE  
14° à 16° 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 rubis profond. Nez complexe avec des notes de mûres et de cassis. La bouche est bien équilibrée et complexe, tannins mûrs et belle finale de cerise noire.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec 3 jours de contact avec la peau à basse température et dix jours de macérations à 25°C. Vieillessement avec tous les mensonges dans une cuve en béton jusqu'à la mise en bouteille. Pas d'utilisation d'agent de collage et de sulfites.