

Les INFUSIONS

8.5 %

de *Villa Noria*



Organic

- Préservation des **organismes vivants** et des **sols**
- Pratique de l'**agroforesterie**



Sans allergène

- Produit **vegan**



HVE

- Haute Valeur Environnemental



CÉPAGE

70% Floreal 30% Chardonnay

TERROIR

Origine

IGP Pays d'Hérault Côteaux de Bessiles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen

ALC.

8.5% vol

TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10° Celsius

TEMPERATURE DE CONSERVATION

Entre 8° et 14° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 years

SUCRES RESIDUELS

6g/L

FORMAT

75 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur jaune clair. Notes de fruits tropicaux, de poire blanche, de pamplemousse et de vanille. En bouche, belle fraîcheur, complexité, bel équilibre et belle texture.

VINIFICATION

Vendanges de nuit afin de récolter les raisins froids et maximiser les arômes du vin. Presse directe. Fermentation à basse température entre 16° et 18° Celsius. Fermentation avec des levures indigènes et des bactéries pour obtenir un vin blanc sec naturellement peu alcoolisé par fermentation naturelle. Elevage en lies fines en cuves inox. Une partie du vin est élevée au contact du chêne français pendant quatre mois.