

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% Monarch 30% Pinot Noir

TERROIR

Origine

IGP Pays d'Hérault Côteaux de Bessiles

Sol

Argilo-calcaire

Climate

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

Belle couleur rouge rubis. Nez complexe d'épices et de fruits, avec des arômes diversifiés de cerise rouge et noire, de cerise, de kirsch et de vanille. En bouche, des notes subtiles de fruits rouges, de vanille et de chocolat. Léger et facile à boire, bien équilibré avec des tanins soyeux

VINIFICATION

Récolte de nuit. Vinification traditionnelle. Macération courte de sept jours et fermentation à température fraîche entre 18° et 22° Celsius. Fermentation avec des levures indigènes et des bactéries pour obtenir un vin rouge sec naturellement peu alcoolisé par fermentation naturelle. Elevage sur lies fines en cuve béton pendant 6 mois ; 30% de l'assemblage est élevé en chêne français.