

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% Sauvignon Blanc

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

TEMPREATURE 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 groseille, de pamplemousse et d'agrumes. En bouche, belle fraîcheur, complexité, bel équilibre et belle acidité.

VINIFICATION

Vendanges de nuit afin de récolter les raisins froids et maximiser les arômes du vin. Direct presse. Fermentation à basse température entre 16° et 18° Celsius. Fermentation avec du natif levures et bactéries pour obtenir un vin blanc sec naturellement peu alcoolisé par fermentation naturelle. Elevage sur lies fines en cuves inox pendant 5 mois.