

Les INFUSIONS

de Villa Noria

BLANC DE NOIRS



Agriculture Biologique

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



Sans allergène

- Produit **vegan**
- **Vin méthode Nature**



Bouteille Réemploi

- Jusqu'à **20x** lavable
- Consomme 7x moins d'eau que la production de vin
- Rejet de 90% de moins de CO2 que de jeter une bouteille



CÉPAGE

100% Pinot Noir

TERROIR

Origine

IGP Pays d'Hérault - Côteaux de Bessilles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence côtière

ALC.

12% vol

TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10° Celsius

TEMPERATURE DE CONSERVATION

Constant, entre 8° et 14° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RESIDUELS

0g/L

FORMAT

75 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets or. Nez délicat de fleurs blanches et d'agrumes, notes légèrement beurré. Attaque franche, bel équilibre entre rondeur et tension. Beaucoup de fraîcheur dans ce vin, avec le surplus de complexité et de gourmandise que lui confère le Pinot Noir vinifié en blanc.

VINIFICATION

Vendanges de nuit pour profiter de la baisse des températures et conserver la fraîcheur des raisins et ainsi éviter toute forme d'oxydation. Pressurage direct des raisins noirs. Evacuation des presses pour ne garder que le jus de goutte. Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius. Elevage sur lies totale en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille. Aucune utilisations d'agents de collage ou de sulfites.