

Les  
**INFUSIONS**  
de Villa Noria

**BLANC DE NOIRS - PET'NAT'**



**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

Vin de France - Pet'Nat'

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence côtière

**ALC.**

12% vol

**TEMPERATURE DE SERVICE**

Entre 8° et 10° Celsius

**TEMPERATURE DE CONSERVATION**

Constant, entre 6° et 12° Celsius

**POTENTIEL DE GARDE**

3 ans

**SUCRES RESIDUELS**

0g/L

**FORMAT**

75 cl

**NOTE DE DÉGUSTATION**

Nez frais sur les fruits blancs et les agrumes. Bouche aérienne et vive présentant des bulles d'une grande finesse, finale briochée. En bouche, de la fraîcheur et une belle petite amertume.

**VINIFICATION**

Vendanges de nuit. Pressurage direct, Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius en cuve inox. Vin Pétillant naturel, fermentation en bouteille sans dégorgement. Elaboré naturellement sans sulfites, ni levures. Aucune utilisation d'agents de collage ou de sulfites. .