

Les INFUSIONS

de Villa Noria

ORANGE



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% Muscat

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

Vin blanc de macération. Couleur orangé avec des reflets ambrés. Au nez, notes de pain d'épices et de fruits confits, coing et pomme. La bouche est très délicate, fraîche, suave et harmonieuse. Fleurs de jasmin, fruits confits. Vin bien équilibré en bouche avec des tanins souples et amers délicats

VINIFICATION

Vendanges de nuit pour profiter de la baisse des températures nocturnes et conserver la fraîcheur des raisins et éviter toute forme d'oxydation. Vin orange de macération, élaboré naturellement sans sulfites, ni levures. Pressurage lent et attentif, pour préserver les arômes. Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius. Elevage sur lies fines en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille. Aucune utilisations d'agents de collage ou de sulfites.