

Les INFUSIONS

de Villa Noria

ORANGE - 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% Muscat

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 8° et 14° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RESIDUELS

0g/L

FORMAT

75 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Pétillant naturel 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 briochée.

Pétillant naturel original, bien équilibré en bouche avec des tanins souples et amers délicats

VINIFICATION

Vin pétillant 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. Fermentation en bouteille sans dégorgement, ni filtration. Elaboré naturellement sans sulfites, ni levures.