

Les INFUSIONS

de Villa Noria

ROSÉ GRIS - 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% Grenache Gris

TERROIR

Origine

Vin de France - Pet'Nat'

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence côtière

ALC.

11.5% 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

Couleur rosé framboise. Notes intenses de fraises des bois, groseilles et brioche.

Vin bien équilibré en bouche avec une finale gourmande et acidulée.

VINIFICATION

Vendanges de nuit.

Pressurage direct, Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius en cuve inox

Vin Pétilant naturel, fermentation en bouteille sans dégorgement, ni filtration. Elaboré naturellement sans sulfites, ni levures.