

# 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 Pétillant naturel, fermentation en bouteille sans dégorgement, ni filtration. Elaboré naturellement sans sulfites, ni levures.