

BASIC INSTINCT

SANS SULFITES - NO SULFITES

ORANGE

DISTINCTIONS



JAMES SUCKLING

"A supple, fruity and enjoyable orange wine showing notes of baked peaches, oranges and mixed herbs. Medium-bodied with a mellow character throughout. Simple, fruity finish. From organically grown grapes. No sulfites added. Vegan. Drink now."



Sans Allergènes

- Produit Vegan
 - Vin méthode Nature
- Sans sulfites



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie



CÉPAGES

100% Muscat

TERROIR

Origine

IGP Pays D'Hérault Coteau de Bessilles

Sol

Calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence côtière

ALC.

12.5% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10° Celsius

CONSERVATION

Constant, entre 10° et 15° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

0g/L

FORMAT PROPOSÉ

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 utilisation d'agents de collage ou de sulfites.

Villa Noria