

Les
INFUSIONS
8.5 %
de *Villa Noria*



Organic

- Préservation des **organismes vivants** et des **sols**
- Pratique de l'**agroforesterie**



Sans allergène

- Produit **vegan**



HVE

- Haute Valeur Environnemental



CÉPAGE

70% Artaban 30% Pinot Noir

TERROIR

Origine

Vin Pétillant - Produit de France

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen

ALC.

8.5% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10° Celsius

TEMPÉRTURE DE CONSERVATION

Entre 8° et 14° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

6g/L

FORMAT

75 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur jaune clair. Notes de poire, de pêche, de fleurs blanches et de beurre frais. En bouche, belle fraîcheur, complexité, bel équilibre et belle acidité.

VINIFICATION

Vendanges de nuit pour récolter les raisins froids et maximiser les arômes du vin. Pressage direct. Fermentation à basse température entre 16° et 18° Celsius. Fermentation avec des levures et des bactéries indigènes pour obtenir un vin blanc sec naturellement faible en alcool par fermentation naturelle. Fin de la fermentation en cuve sous pression (méthode charmat). Le vieillissement sur fine se fait en cuve sous pression pendant 1 mois.