

# Les INFUSIONS

8.5 %

de Villa Noria



## Agriculture Biologique

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



## Sans allergène

- Produit **vegan**



## HVE

- Haute Valeur Environnemental



## CÉPAGE

70% Floreal 30% Chardonnay

## TERROIR

Origine

IGP Pays d'Hérault Côteaux de Bessiles

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 fruits tropicaux, de poire blanche, de pamplemousse et de vanille. En bouche, belle fraîcheur, complexité, bel équilibre et belle texture.

## VINIFICATION

Vendanges de nuit afin de récolter les raisins froids et maximiser les arômes du vin. Presse directe. Fermentation à basse température entre 16° et 18° Celsius. Fermentation avec des souches de levures et bactéries sélectionnées pour obtenir un vin blanc sec naturellement peu alcoolisé par fermentation naturelle. Élevage en lies fines en cuves inox. Une partie du vin est élevée au contact du chêne français pendant quatre mois.