Les

INFUSIONS

8.5 %

de Villa Noria

without bubbles !

Agriculture Biologique

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

VEGAN

Sans allergène

- Produit **vegan**

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

HVE

- Haute Valeur Environnemental

CÉPAGE

70% Monarch 30% Pinot Noir

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

Belle couleur rouge rubis. Nez complexe d'épices et de fruits, avec des arômes diversifiés de cerise rouge et noire, de cerise, de kirsch et de vanille. En bouche, des notes subtiles de fruits rouges, de vanille et de chocolat. Léger et facile à boire, bien équilibré avec des tanins soyeux.

VINIFICATION

Récolte de nuit. Vinification traditionnelle. Macération courte de sept jours et fermentation à température fraîche entre 18° et 22° Celsius. Fermentation avec des souches de levures et bactéries sélectionnées pour obtenir un vin rouge sec naturellement peu alcoolisé par fermentation naturelle. Évlevage sur lies fines en cuve béton pendant 6 mois ; 30% de l'assemblage est élevé en chêne français.