

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% Souvignier Gris 30% Grenache Gris

TERROIR

Origine

IGP Pays d'Hérault Côteaux de Bessilles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen

ALC.

8.5% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10° Celsius

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Entre 8° et 14° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

6g/L

FORMAT

75 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur saumon clair. Notes de fruits rouges, de framboise, de pamplemousse à l'encre. En bouche, belle fraîcheur, complexité, bel équilibre et belle acidité.

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 levures indigènes et des bactéries pour obtenir un vin rosé sec naturellement peu alcoolisé par fermentation naturelle. Élevage sur lies fines en cuves inox pendant 3 mois.