

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% Floréal 30% Sauvignon Blanc

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

TEMPÉRATURE 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 groseille, de pamplemousse et d'agrumes. 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. Direct presse. Fermentation à basse température entre 16° et 18° Celsius. Fermentation avec des souches de levure et bactéries sélectionnées pour obtenir un vin blanc sec naturellement peu alcoolisé par fermentation naturelle. Élevage sur lies fines en cuves inox pendant 5 mois.