

# Les INFUSIONS

de Villa Noria



## BLANC DE NOIRS

### DISTINCTIONS



JAMES SUCKLING



### Agriculture Biologique

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



### Sans allergène

- Produit **vegan**
- **Vin Methode Nature**



### Bouteille réemploi

Jusqu'à **20x** lavable

Consomme **7x** moins d'eau que la production de vin

Rejet de **90%** de moins de CO2 que de jeter une bouteille



### CÉPAGE

100% Pinot Noir

### TERROIR

Origine

IGP Pays d'Hérault - Côteaux de Bessiles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence côtière

### ALC.

12% vol

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10° Celsius

### TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Constant, entre 8° et 14° Celsius

### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

### SUCRES RÉSIDUELS

0g/L

### FORMAT

75 cl

## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets or. Nez délicat de fleurs blanches et d'agrumes, notes légèrement beurrées. Attaque franche, bel équilibre entre rondeur et tension. Beaucoup de fraîcheur dans ce vin, avec le surplus de complexité et de gourmandise que lui confère le Pinot Noir vinifié en blanc.

## VINIFICATION

Vendanges de nuit pour profiter de la baisse des températures, conserver la fraîcheur des raisins et ainsi éviter toute forme d'oxydation. Pressurage direct des raisins noirs. Évacuation des presses pour ne garder que le jus de goutte. Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius. Élevage sur lies totales en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille. Aucune utilisation d'agents de collage ou de sulfites.