

Les
INFUSIONS
de Villa Noria



BLANC DE NOIRS - PET'NAT'

DISTINCTIONS



JAMES SUCKLING



Agriculture Biologique

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



Sans allergène

- Produit **vegan**
- **Vin Méthode 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

Vin Pétillant - Produit de France

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence côtière

ALC.

11,5% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10° Celsius

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Entre 8° et 14° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

0g/L

FORMAT

75 cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Nez frais sur les fruits blancs et les agrumes. Bouche aérienne et vive présentant des bulles d'une grande finesse, finale briochée. En bouche, de la fraîcheur et une belle petite amertume.

VINIFICATION

Vendanges de nuit. Pressurage direct, Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius en cuve inox. Vin Pétillant naturel, fermentation en bouteille sans dégorgement. Élaboré naturellement sans sulfites, ni levures. Aucune utilisation d'agents de collage ou de sulfites. .