

Les INFUSIONS

de Villa Noria



ORANGE

DISTINCTIONS



JAMES SUCKLING



Agriculture Biologique

- Préservation des **organismes vivants** et des **soils**
- 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% Muscat petits grains

TERROIR

Origine

IGP Pays d'Hérault – Côteaux de Bessilles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen

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

Vin blanc de macération. Couleur orangée avec des reflets ambrés. Au nez, notes de pain d'épices et de fruits confits, coing et pomme. La bouche est très délicate, fraîche, suave et harmonieuse. Fleurs de jasmin, fruits confits. Vin bien équilibré en bouche avec des tanins souples, amers et délicats.

VINIFICATION

Vendanges de nuit pour profiter de la baisse des températures nocturnes, conserver la fraîcheur des raisins et éviter toute forme d'oxydation. Vin orange de macération, élaboré naturellement sans sulfites, ni levures. Pressurage lent et attentif, pour préserver les arômes. Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius. Élevage sur lies fines en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille. Aucune utilisation d'agents de collage ou de sulfites.