

Les
INFUSIONS
de Villa Noria
ORANGE - 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% Muscat petits grains

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

Pétillant naturel 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 briochée. Pétillant naturel original, bien équilibré en bouche avec des tanins souples, amers et délicats.

VINIFICATION

Vin pétillant 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. Fermentation en bouteille sans dégorgement, ni filtration. Élaboré naturellement sans sulfites, ni levures.