

# Les INFUSIONS

de Villa Noria



## ROSÉ GRIS



### 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% Grenache Gris

### TERROIR

Origine

IGP Pays d'Hérault - Côteaux de Bessilles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen

### ALC.

11.5% vol

### TEMPERATURE 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

Couleur rosé framboise. Notes intenses de fraise des bois, framboise et groseille. Vin bien équilibré en bouche avec une finale gourmande et acidulée.

## VINIFICATION

Vendanges de nuit pour profiter de la baisse des températures nocturnes, conserver la fraîcheur des raisins et éviter toute forme d'oxydation. Pressurage direct. Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius. Élevage sur l'ensemble des lies, en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille. Aucune utilisation d'agents de collage ou de sulfites.