

# Les INFUSIONS

de Villa Noria



## ROUGE LEGER

### 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% Cinsault

### TERROIR

Origine

IGP Pays d'Hérault - Côteaux de Bessilles

Sol

Argilo-calcaire

Climat

Méditerranéen avec influence côtière

### ALC.

12% vol

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 14° 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 rouge légère. Notes intenses de fraise des bois, framboise et mûre. Léger parfum de thym frais. Bien équilibré en bouche, avec une finale gourmande et acidulée. Vin rouge facile à boire. pouvant être apprécié frais.

## VINIFICATION

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