

Les
INFUSIONS
de Villa Noria



ROUGE LEGER - 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% Cinsault

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 14° Celsius

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Entre 8° et 14° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

2 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 de brioche et acidulée. Pet'Nat' rouge facile à boire. À boire frais.

VINIFICATION

Vendanges de nuit pour éviter toute forme d'oxydation. Une partie est vinifiée en grappes entières en vinification carbonique. Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius en cuve inox. Vin Pétillant naturel, fermentation en bouteille sans dégorgement ni filtration. Élaboré naturellement sans sulfites, ni levures.