

BASIC INSTINCT

SANS SULFITES - NO SULFITES

ORANGE

DISTINCTIONS



JAMES SUCKLING

"Un vin orange souple, fruité et agréable, révélant des notes de pêches cuites, d'oranges et d'herbes variées. Moyennement corsé, avec un caractère doux du début à la fin. Finale simple et fruitée. Issu de raisins cultivés en agriculture biologique. Sans sulfites ajoutés. Végan. À boire maintenant."



Sans Allergènes

- Produit vegan
- Vin Méthode Nature
Sans sulfites



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie



CÉPAGES

100% Muscat petits grains

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 10° Celsius

CONSERVATION

Constant, entre 10° et 15° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

0g/L

FORMAT PROPOSÉ

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 et amers 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.

Villa Noria