

Fine Bouche

CHARDONNAY



Agriculture Biologique

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



Sans allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



Bouteille Réemploi

Lavable jusqu'à 20x

Consomme 51% moins d'eau que la production de vin

Émet 77% de CO₂ en moins qu'une bouteille recyclée.



CÉPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

Sol

Argilo-Calcaire

Climat

Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C), à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

NOTE DE DÉGUSTATION

Cette cuvée se pare d'une robe jaune doré profonde, à l'éclat remarquable. Le nez séduit par ses arômes envoûtants de pêche blanche et de fruits exotiques, tels que l'ananas, subtilement relevés de notes de vanille et d'agrumes. En bouche, ce Chardonnay révèle une parfaite harmonie entre onctuosité et fraîcheur, offrant une expérience de dégustation à la fois raffinée et équilibrée.

VINIFICATION

Récolté de nuit, le Chardonnay est délicatement éraflé et foulé, puis mis en macération à froid à 3°C pendant 12 heures afin de préserver toute la finesse de ses arômes. Le pressurage précède une fermentation conduite avec notre levain naturel, associant levures indigènes et bactéries lactiques. Après filtration, le vin est soigneusement pasteurisé puis embouteillé. *Fine Bouche* Chardonnay révèle ainsi une expérience de dégustation singulière, à la fois raffinée et parfaitement équilibrée.

Villa Noria