



# APERERIA<sup>®</sup> SPRITZ

*L'apéritif naturel sans alcool de vigneron.*

*Villa Noria*



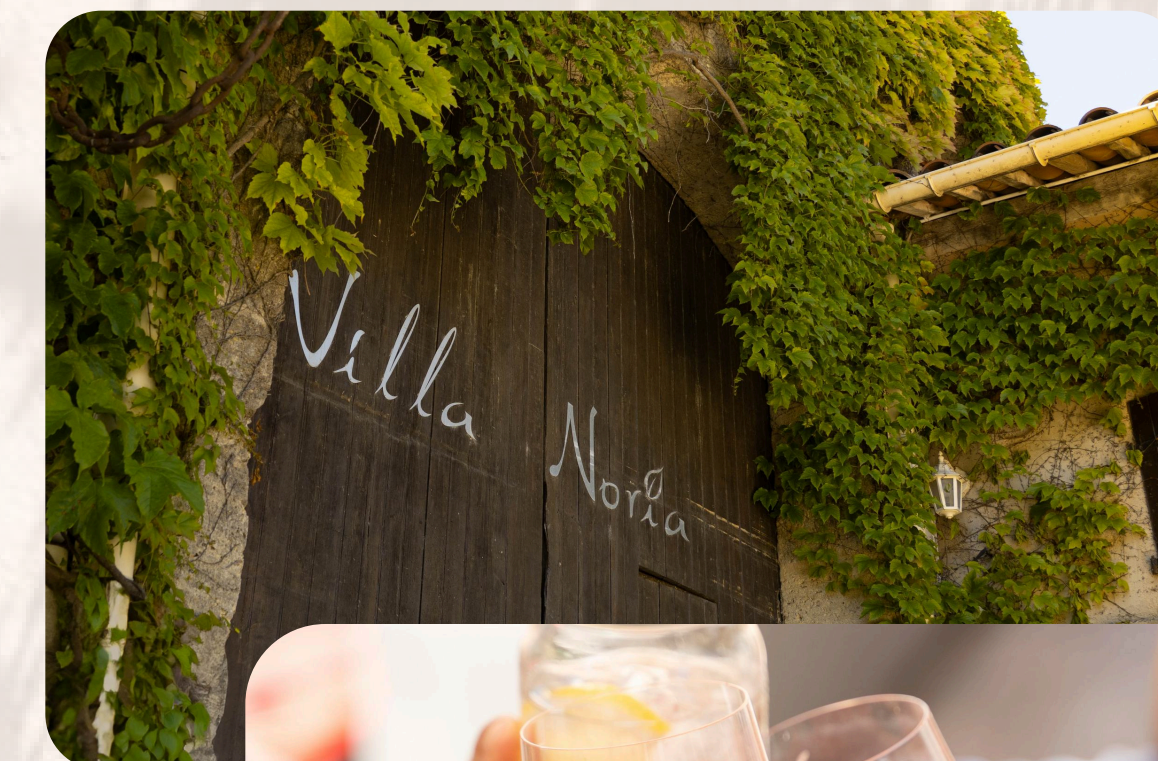
# Pourquoi **APERIA**® ?

Villa Noria

Positionnée comme un apéritif naturel nouvelle génération, APERIA® est née de la rencontre entre "**apéritif**" et "**Noria**", avec une inspiration assumée du monde du cocktail.

Elle incarne la volonté du domaine de réinventer ce moment de consommation avec une approche fidèle à son **ADN de vigneron**. Après **LEVIN**® **0%**, Villa Noria poursuit son exploration du sans alcool en s'attaquant à l'apéritif, avec une vision claire : **proposer une alternative naturelle, crédible et qualitative**.

Le résultat : une boisson vivante, structurée et élégante, qui réinterprète les codes du spritz et de l'apéritif avec **authenticité**, en apportant une réponse moderne aux attentes de **naturalité**, de **goût** et de **plaisir** sans compromis.





Villa Noria

# Qui sommes-nous ?

Situé au cœur du **Languedoc-Roussillon**, Villa Noria est un domaine viticole biologique implanté sur les terroirs de Montagnac. Le domaine s'étend sur **85 hectares** de vignes cultivées en **agriculture biologique**, bénéficiant d'un climat méditerranéen et de sols volcaniques qui façonnent la richesse et la singularité des vins.



**Cédric ARNAUD**  
Fondateur & vigneron



**Fabien GROSS**  
Fondateur, vigneron & oenologue

Porté par une forte **dynamique d'innovation**, Villa Noria a développé une **méthode unique de fermentation naturelle non alcoolique**, sans désalcoolisation, qui redéfinit les standards du sans alcool. Cette approche a donné naissance à **LEVIN® 0%**, mais aussi à une nouvelle génération de boissons de vigneron : des kombuchas et des apéritifs naturels comme APERIA®.



# APERIA<sup>®</sup>, l'apéritif réinventé

Villa Noria

**APERIA<sup>®</sup> Orange** propose un profil frais et légèrement amer, porté par des notes d'agrumes qui évoquent l'esprit du spritz. Structurée et rafraîchissante, cette version offre un équilibre subtil entre tension et gourmandise, pour un apéritif naturel et élégant.



**APERIA<sup>®</sup> Hugo** se distingue par une expression plus florale et aromatique, aux notes de fleurs blanches et de fraîcheur végétale. Plus délicate et aérienne, cette version apporte une alternative raffinée, tout en conservant l'équilibre et la signature de vigneron propres à APERIA<sup>®</sup>.

Le format **20 cL** est idéal pour une consommation individuelle, pratique et immédiate, tandis que le format **75 cL** s'inscrit dans un moment de partage, avec un service au verre plus convivial et ritualisé.





# Nos engagements bio et éco-responsable

Chez Villa Noria, chaque produit est élaboré dans le respect du vivant, de la vigne au verre. APERIA® est issu d'une **fermentation naturelle** de raisins biologiques, **sans désalcoolisation**, garantissant un produit 100% naturel, vegan et sans artifices. Grâce à cette méthode innovante, nous **divisons par trois l'empreinte carbone** par rapport aux procédés de désalcoolisation conventionnels.



Le domaine cultive également ses propres agrumes (oranges, citrons) en **agriculture biologique** et en permaculture, tandis que certaines plantes comme le sureau sont récoltées à la main autour des vignes.



Fidèle à une **viticulture engagée**, Villa Noria privilégie des pratiques durables qui préservent les sols, la biodiversité et les écosystèmes, pour proposer des boissons authentiques, transparentes et respectueuses de l'environnement.



**ESG**



# Nos axes différenciants

Villa Noria

À la croisée du vin, du cocktail et du sans alcool, APERIA® offre une **expérience crédible, élégante et contemporaine**, pensée aussi bien pour les consommateurs exigeants que pour les professionnels.

**Fermentation naturelle non alcoolique, sans désalcoolisation :**

Préserve la complexité aromatique et l'authenticité du produit. Cette innovation majeure répond à la **demande de consommation plus saine**, sans compromis sur le plaisir de déguster une bonne boisson.

**Sans additifs, sans colorants de synthèse, sans**

**sucres ajoutés** : Privilégie une matière première noble (raisin biologique) et des ingrédients issus du domaine. Élaboré avec une logique de vigneron, le produit offre une expérience plus pure, plus structurée et plus crédible.

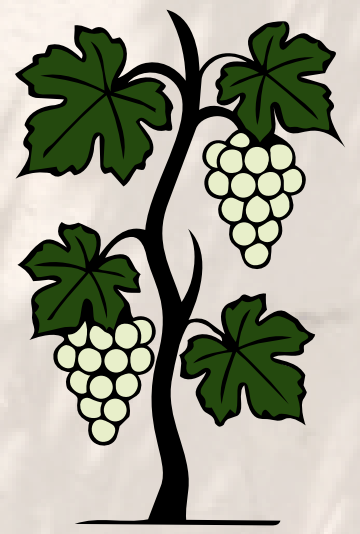




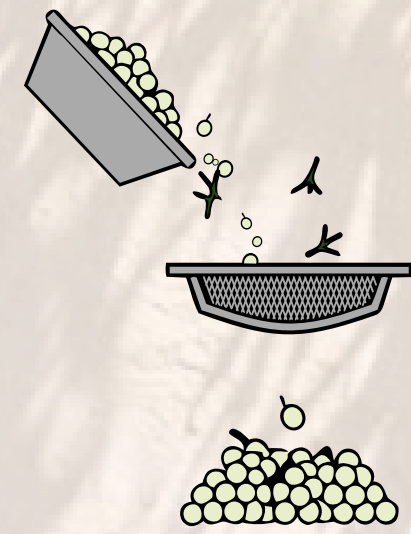
# Méthode de production

Villa Noria

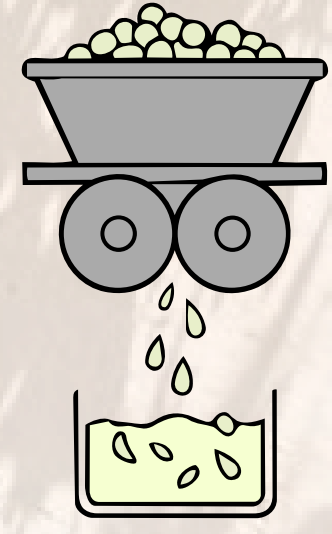
Base de **LEVIN®**  
**0%**:



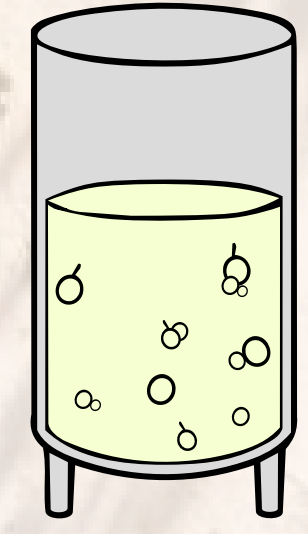
Base raisin



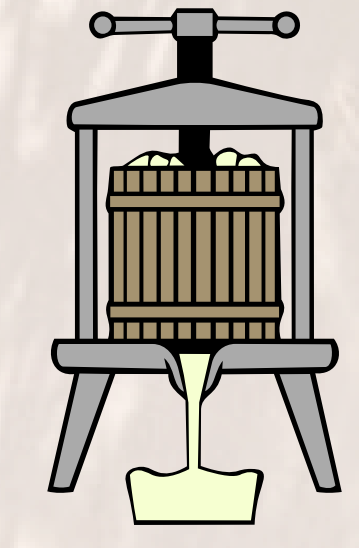
Éraflage



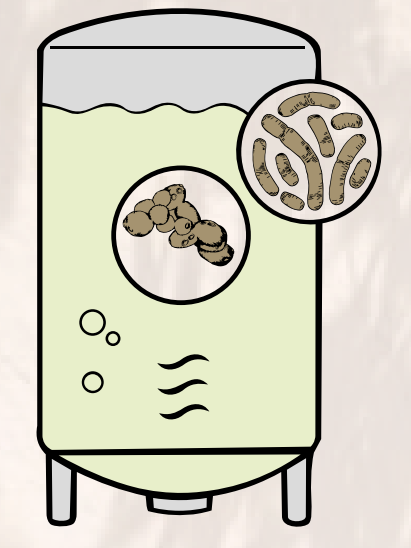
Foulage



Macération

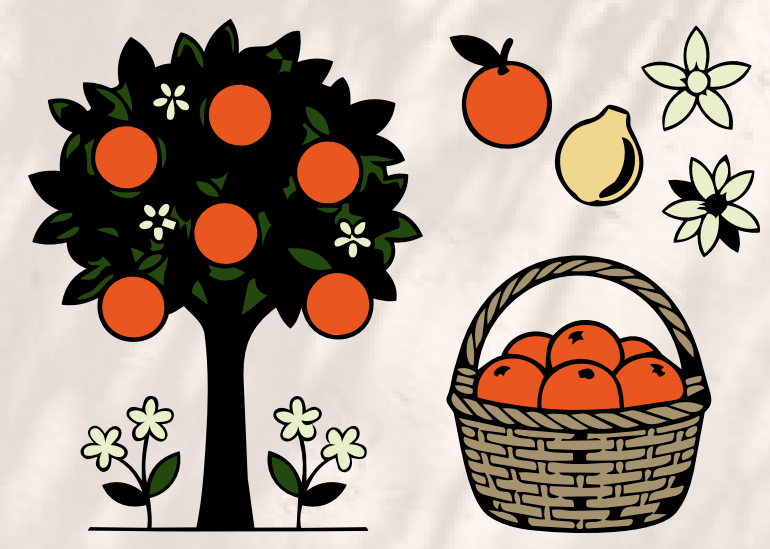


Pressurage



Fermentation

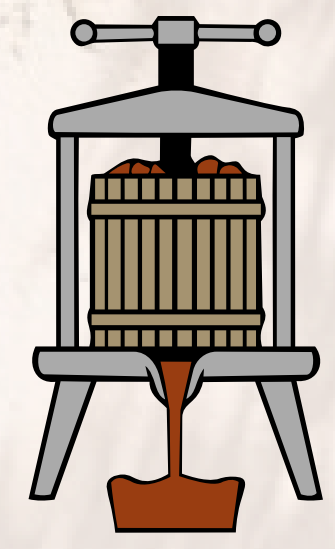
Élaboration  
du spritz :



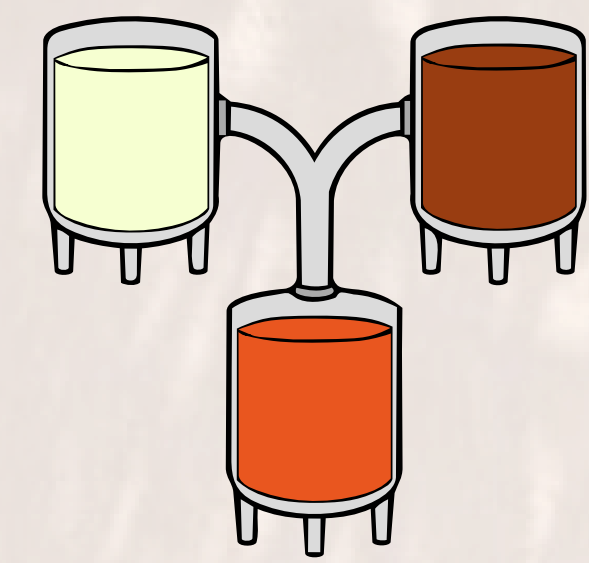
Récolte



Macération



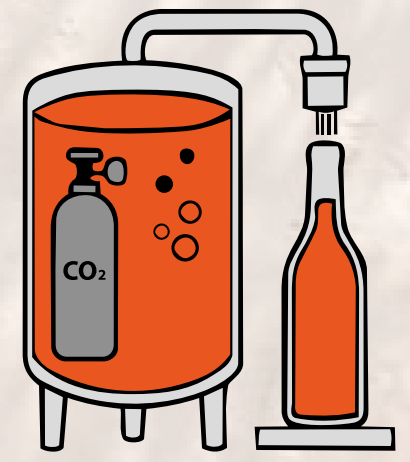
Pressurage



Assemblage



Filtration



Embouteillage



Pasteurisation



Bonne  
dégustation !



# APERIA<sup>®</sup> SPRITZ

ORANGE



## Agriculture Biologique

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



## Sans allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



- Produit pasteurisé
- Sans additifs



Villa Noria

## BASE

Raisin fermenté sans alcool

## ALC.

0% vol

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

## CONSERVATION

Après ouverture, garder entre 6° à 15°C

## DATE LIMITE DE CONSOMMATION

De préférence 3 ans après la date de production

## DÉGUSTATION

Sur glace, dans un grand verre à vin, avec une tranche d'orange.



## NOTE DE DÉGUSTATION

APERIA<sup>®</sup> Orange présente une robe pâle aux reflets orangés lumineux. Le nez s'ouvre sur des notes d'orange fraîche, de zeste d'orange amère et de subtiles touches végétales.

La bouche est vive et rafraîchissante, marquée par une amertume élégante, un léger équilibre sucré et une finale nette et désaltérante.

## PROCESSUS DE FABRICATION

APERIA<sup>®</sup> est issu d'un processus de fabrication de fermentation naturelle, sans désalcoolisation. Villa Noria cultive ses propres orangers en culture biologique et permaculture au sein du vignoble. Une macération de quelques heures des oranges dans le jus de raisin permet d'extraire une belle couleur, une belle amertume, et des notes d'agrumes.



# APERIA<sup>®</sup> SPRITZ

HUGO  
*Elderflower*



## Agriculture Biologique

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



## Sans allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



- Produit pasteurisé
- Sans additifs



Villa Noria

## BASE

Raisin fermenté sans alcool

## ALC.

0% vol

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

## CONSERVATION

Après ouverture, garder entre 6° à 15°C

## DATE LIMITE DE CONSOMMATION

De préférence 3 ans après la date de production

## DÉGUSTATION

Sur glace, dans un grand verre à vin, avec une tranche de citron.



## NOTE DE DÉGUSTATION

APERIA<sup>®</sup> Hugo présente une robe pâle et lumineuse. Le nez dévoile des arômes délicats de fleur de sureau, de fleurs blanches et de légères notes citronnées.

La bouche est fraîche, aérienne et élégante, avec une douceur florale maîtrisée, une belle vivacité et une finale nette et rafraîchissante.

## PROCESSUS DE FABRICATION

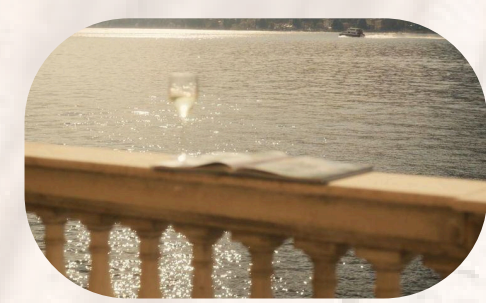
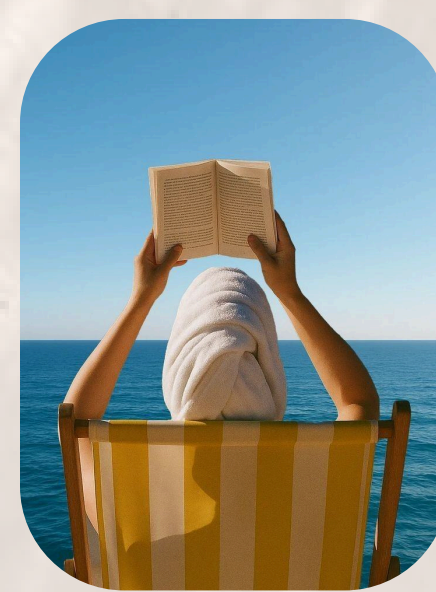
APERIA<sup>®</sup> est issu d'un processus de fabrication de fermentation naturelle, sans désalcoolisation. Villa Noria récolte des fleurs de sureaux sur les arbustes plantés dans les haies qui entourent les vignes. Une macération de quelques heures des fleurs de sureau avec des citrons dans le jus de raisin permet d'extraire une belle couleur et des notes florales.



Villa Noria



# APERIA<sup>®</sup> SPRITZ



Villa Noria

# APERIA<sup>®</sup> SPRITZ

*L'apéritif naturel sans alcool de vigneron.*

**Domaine Villa Noria - L'Hortevieille  
34530 Montagnac - France**

**[contact@domaine-noria.com](mailto:contact@domaine-noria.com)  
[www.domaine-noria.com](http://www.domaine-noria.com)**