

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

VILLA NORIA La Peyrière Sauvignon blanc

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon blanc

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 9€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire, sableux

Vinification : Récolte nocturne, pressurage direct, fermentation à basses températures entre 16 et 18°C. Élevage sur liès fines en cuves inox. Repos d'une partie du vin 4 mois au contact de bois frais.

Rendement : 65 hl/ha

Nombre de bouteilles : 20 000

Élevage : Cuve béton

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 11,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune aux reflets brillants.

Nez : Fruits exotiques, agrumes, vanille.

Bouche : Fraîche, ronde, équilibrée, longue.

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Apéritif, plateau de fromages, pastilla de poulet aux fruits secs, millefeuille de pommes, crème pâtissière.

Conditionnement : 75 cl



VILLA NORIA - L'Hortevieille - 34530 MONTAGNAC

+33 (0)6 84 80 33 98 - contact@domaine-noria.com - www.domaine-noria.com