

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

VILLA NORIA La Peyrière Sauvignon blanc



Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon blanc

Millésime : 2025

Prix indicatif : 9€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire, sableux

Vinification : Récolte de nuit, pressurage direct suivi d'une fermentation à basses températures, élevage sur lies fines et une partie repose au contact de bois frais.

Rendement : 70 hl/ha

Nombre de bouteilles : 10 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 11,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle avec des reflets verts

Nez : Arômes de fruits exotiques et agrumes

Bouche : Léger, vif et bien équilibré

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Apéritif, fruits de mer

Conditionnement : 75 cl



VILLA NORIA - L'Hortevielle - 34530 MONTAGNAC
+33 (0)7 72 45 87 42 - vente@domaine-noria.com - domaine-noria.com