

# LA NORIA

VIN ROSÉ



## CÉPAGES

*Grenache, Syrah*

## TERROIR

- **ORIGINE**

*Sud de France, IGP Pays d'Oc*

- **SOL**

*Terroir argilo-calcaire.*

- **CLIMAT**

*Méditerranéen.*

## VIN

- **NOTES DE DEGUSTATION**

*Rosé à la délicate couleur rose saumoné et aux reflets brillants. Nez expressif et fruité, aux arômes de framboises et de fruits rouges. La bouche est empreinte de rondeur et de fraîcheur, équilibrée par une agréable acidité.*

- **VINIFICATION**

*Récolte de nuit pour profiter de la baisse des températures nocturnes et conserver la fraîcheur des raisins. Pressurage direct suivi d'une fermentation à basses températures entre 16° à 18°C. Élevage sur lies fines en cuves inox.*



**ALC.**

*12,5% vol.*

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

*8 à 10° Celsius*

### CONSERVATION

*Constante, entre 10 à 12°C*



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN