

# LA NORIA WINE CUP

VIN BLANC



## CÉPAGES

45% Sauvignon Blanc, 30% Colombard, 25% Gros Manseng



## TERROIR

### • ORIGINE

IGP Comté Tolosan.

### • SOL

Terroir de Gascogne vallonné et argilo-calcaire.

### • CLIMAT

Océanique et Méditerranéen.

## VIN

### • NOTES DE DEGUSTATION

D'une couleur or cristalline et brillante, La Noria Wine Cup est un blanc aux arômes puissants. Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques confiturés. La bouche, fraîche et veloutée est enjôleuse et dévoile une finale tout en finesse et élégance.

### • VINIFICATION

Vendange de nuit. Macération pelliculaire. Pressurage pneumatique. Fermentation à basse température et élevage sur lies fines.

### ALC.

11,5% vol.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

8° à 12° Celsius

### CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

### POTENTIEL DE GARDE

2 ans

### SUCRES RÉSIDUELS

12 g/l



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN