



LEEVIN®
0%

Villa Noria

La première gamme de raisins sans alcool fermentés

Qui sommes-nous?



Le domaine Villa Noria veille toujours à **respecter la biodiversité et le vivant** par des engagements forts mais aussi dans son **éthique** vis-à-vis des fournisseurs et clients.

Nous cultivons de nombreux cépages et notamment du **Pinot noir et du Chardonnay** dans des zones fraîches et des sols profonds permettant le **plein potentiel** de ces variétés.

Mon grand-père, viticulteur, était visionnaire en son temps. Vigneron par passion, j'ai voulu apporter aussi ma pierre à l'édifice et c'est naturellement que **LEVIN**® est né.

Cédric ARNAUD, Vigneron au Domaine Villa Noria

Chez Villa Noria, nous avons créé **LEVIN**®, une boisson sans alcool révolutionnaire qui ne passe pas par le processus de désalcoolisation. Tout repose sur une fermentation naturelle à base d'un levain maison composé de levures indigènes et Bactéries lactiques, qui permettent de révéler les arômes du raisin évitant la production d'alcool. Ce projet est né de mon expérience de plus de 20 ans dans l'innovation autour du vin et des boissons sans alcool. Avec **LEVIN**®, nous mêlons tradition et innovation pour proposer une alternative respectueuse des attentes actuelles, tout en préservant l'authenticité de notre terroir.

Fabien GROSS, Vigneron, Oenologue, Fondateur de Pierre Chavin, Acheteur Les Grands Chais de France et Recherche et développement à l'INRAE



Les 3 grandes catégories de vin sans alcool

Désalcoolisation de vin

Des vins traditionnels ont subis un processus de désalcoolisation pour enlever l'éthanol, ce qui permet parfois d'affecter la structure et le bouquet du vin.

Exemples: Naturéo de Torrès, French Bloom, Moderato, Bonne Nouvelle Invivo

Dilution de jus de raisin

Cette méthode consiste à mélanger du jus de raisin avec d'autres ingrédients, créant ainsi une boisson qui peut manquer de la complexité des vins fermentés.

Exemples: Petit Beret, Opia de Pierre Chavin, Botega Zero,

Boisson sans alcool fermentée

LEVIN[®] de *Villa Noria*

Nous entrons dans une nouvelle ère : celle des boissons sans alcool obtenus par la fermentation sans alcool. Ce processus respecte les traditions viticoles sans produire d'alcool, permettant ainsi de révéler les véritables arômes variétaux du cépage et de développer des arômes fermentaires

Caractéristiques innovantes de LEVIN



Biologique: Première gamme de boisson biologique sans alcool, garantissant une qualité et une pureté des ingrédients



Sans sulfites, sans conservateurs: Un choix santé pour ceux qui cherchent à éviter ces additifs courants.



Pas d'arômes ajoutées: Les saveurs proviennent uniquement du processus de fermentation, offrant un goût authentique et naturel

LEVIN[®] se positionne comme une **véritable révolution** dans le secteur des boissons sans alcool avec sa première gamme de boisson fermenté, offrant une **alternative innovante à l'offre actuellement existante**. En effet, la majorité des boissons sans alcool sur le marché sont soit issus d'un **processus de désalcoolisation ou de dilution du jus de raisin**, ce qui peut altérer le goût authentique de la boisson et à un impact carbone significatif.

Cette innovation majeure répond à la **demande de consommation plus saine**, sans compromis sur le plaisir de déguster une bonne boisson. **LEVIN[®]** propose ainsi une **expérience unique**, révélant les nuances aromatiques d'une boisson, **sans les effets de l'alcool**. C'est une avancée significative dans le monde de la boisson.

Pour tout ceux qui aspirent à un mode de vie sans alcool sans renoncer à la culture du vin

L'engagement Sociale et Environnementale de LEVIN®



Sans allergène
Sans sulfite



Vegan



100% des ingrédients produit et élaboré par Villa Noria dans le Sud de la France



Certifié par Écocert: FR-BIO-01
Agriculture Biologique



Haute Valeur Environnementale



Baisse du bilan carbone

- 50% d'émission carbone par rapport à la désalcoolisation



Inclusion sociale - Mixité hommes et femmes

- Insertion de personnes handicapées
- Parité entre hommes et femmes
- Egalité, Diversité et Inclusion



Utilisation de matériaux recyclable et non polluants



Bouteille "réemploi"
France Consigne

L'éco-conception de LEVIN®

 Aucune capsule et aluminium →
Moins de déchets

 Bouchon en liège →

1ere boisson sans alcool en bouteille réemploi

- Les bouteilles de la gamme **LEVIN** sont réemployables
- Lavables et réutilisables jusqu'à **20 fois**
- **7x moins d'eau utilisé** que pour la création d'une bouteille
- **90% de moins de production de CO2**



 Produit innovant →



Favorise les circuits courts →

- Producteurs locaux
- Embouteillage au domaine



Papier validé réemploi →

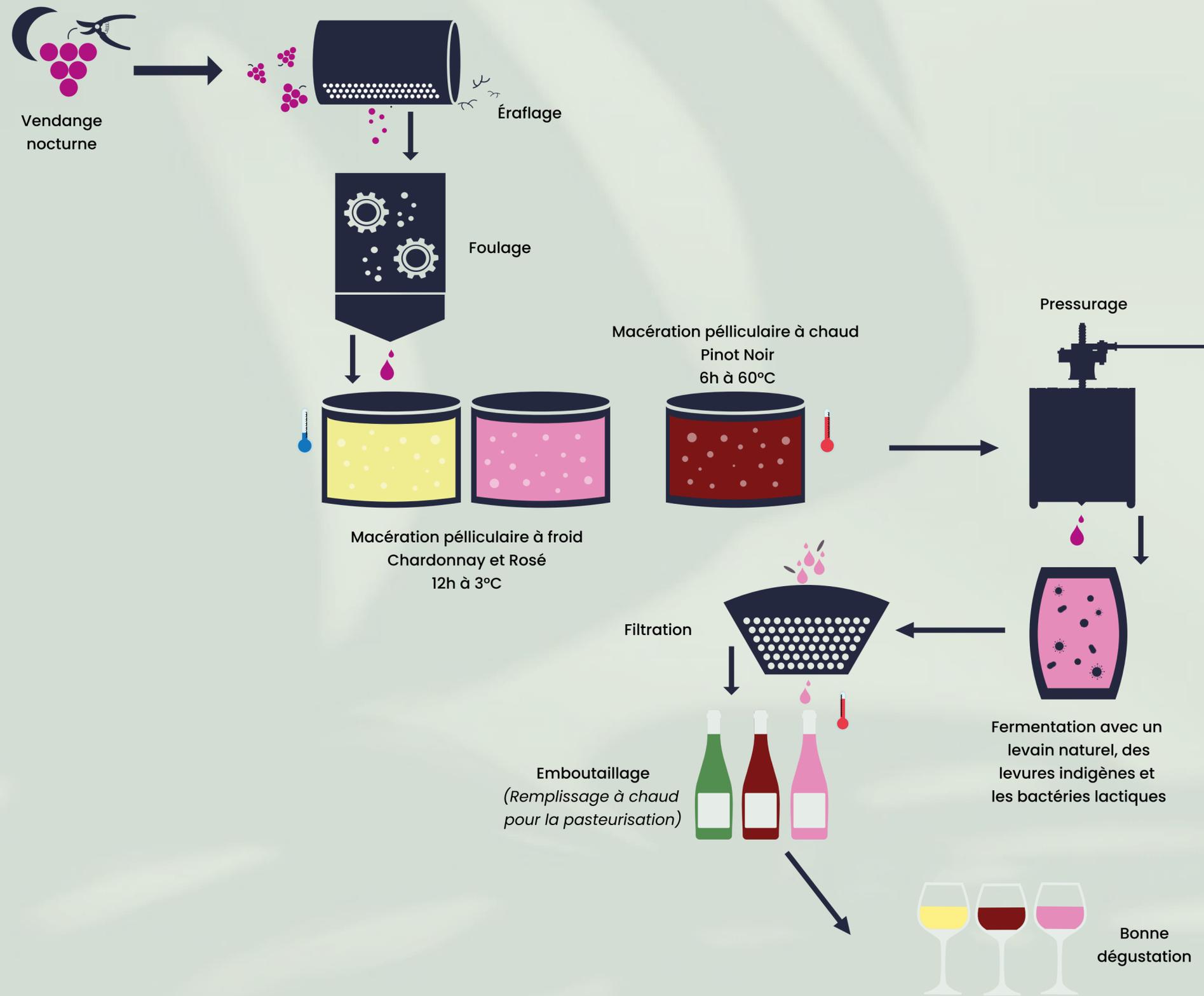
- Pas de dorure
- Pas de vernis
- Colle hydrosoluble



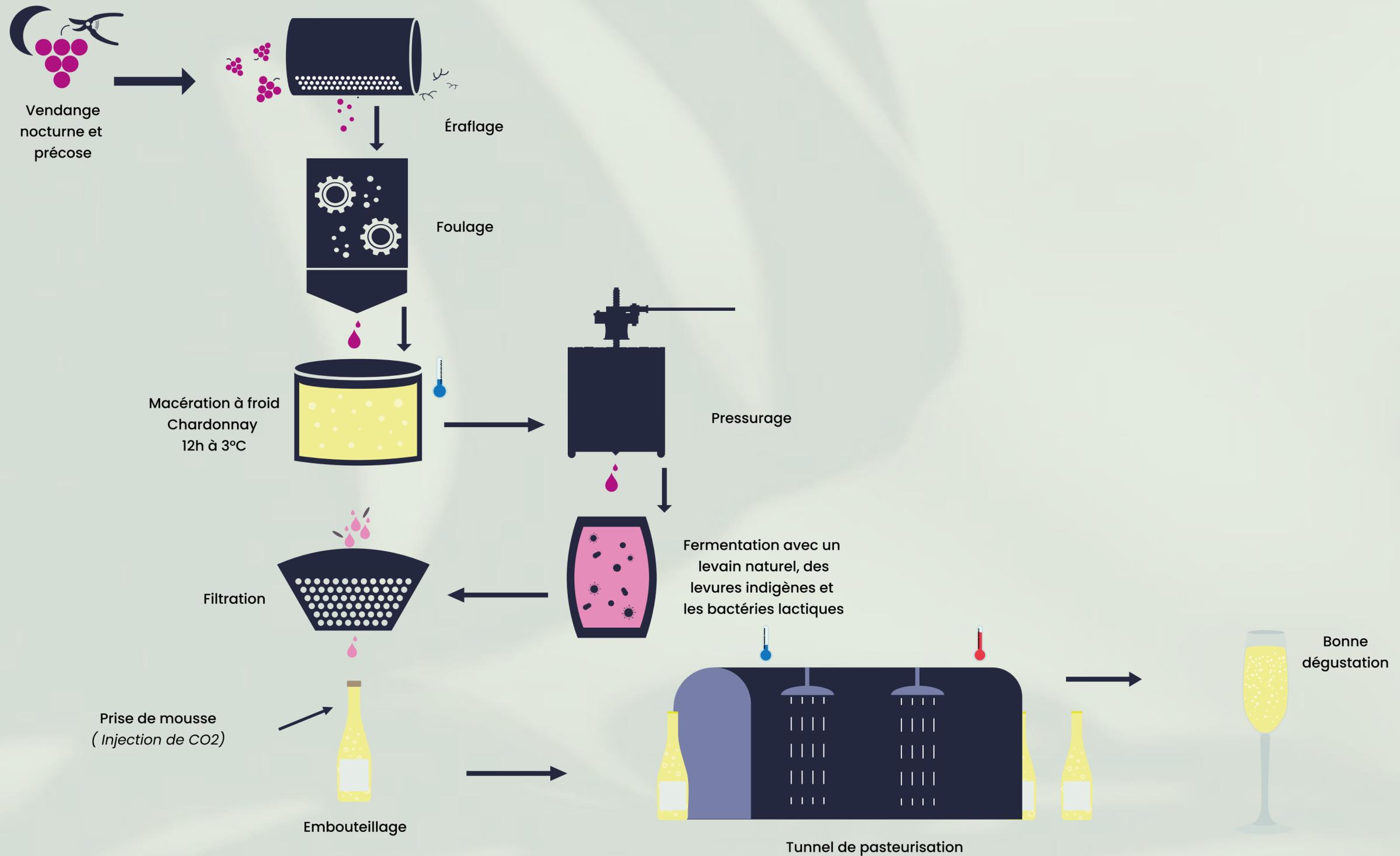
Carton de transport en kraft recyclé et sans vernis



La méthode d'élaboration LEVIN[®] tranquille



La méthode d'élaboration LEVIN[®] effervescent



Les bienfaits de LEVIN[®]



4x moins calorique qu'un vin à 13% alc.
• 23kcal pour LEVIN contre 92kcal pour un vin à 13%



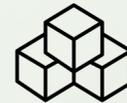
Aucun allergène d'origine animal:
• Vegan



Naturel
100% du raisin de Villa Noria



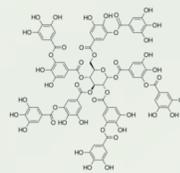
Raisins et Méthode d'élaboration certifié Biologique



Faible teneur sucre
• 3x moins qu'un jus ou un soda
• 4,8g/100mL



Sans sulfites



Riches en polyphénols issue de la macération des raisins



Riches en probiotiques



Sans conservateurs



Les critères d'achat des vins et des boissons

"No/Low" 2024



Selon : L'étude wine intelligence - Les tendances 2024

	Indice d'opportunités 2024	LEVIN
Vin Naturel	58,5	☑
Vin Biologique	54,2	☑
Vin produit de manière durable	49,5	☑
Un vin respectueux de l'environnement	46,3	☑
Vin sans conservateur	43,2	☑
Vin du commerce équitable	41,8	☑
Vin d'une cave neutre en carbone	40,7	en cours de certification
Vin sans sulfite	37,5	☑
Vin à faible teneur en alcool/sans alcool	36,8	sans alcool
Vin orange	35,9	en cours
Vin biodynamique	34,6	☑
Vin Vegan/Végétarien	30,0	☑

Sources: <https://www.wineintelligence.com/downloads/opportunities-in-no-and-low-alcohol-wine-2024/>

Les consommateurs de LEVIN®



Déjà une belle reconnaissance dans la presse



10/10 | Le Chardonnay de LEVIN 0%

Un vin rouge sans alcool convainquant

Le Nouvel Obs

marie claire

L'AIR DU TEMPS

0% - La première gamme de sans alcool fermenté

VILLA NORIA

Levin
Villa Noria crée Levin, un vin sans alcool révolutionnaire qui ne passe pas par le processus de désalcoolisation. Tout repose sur une fermentation naturelle à base d'un levain maison composé de levures indigènes et bactéries lactiques, qui permettent de révéler les arômes du raisin évitant la production d'alcool. Levin entend se positionner comme une véritable révolution dans le secteur des vins sans alcool avec sa première gamme de vin fermenté, offrant une alternative innovante à l'offre actuellement existante. La gamme se compose de 4 références 0% : un blanc (chardonnay), un rosé (syrah), un rouge (pinot noir) et un blanc de blancs (chardonnay).



Levin se positionne comme une véritable révolution dans le secteur des vins sans alcool avec sa première gamme de raisins fermentés, offrant une alternative innovante à l'offre actuellement existante. Levin est un vin sans alcool innovant qui ne passe pas par le processus de désalcoolisation. Tout repose sur une fermentation naturelle à base d'un levain maison composé de levures indigènes et bactéries lactiques, qui permettent de révéler les arômes du raisin évitant la production d'alcool.



boire lors du L
ction pour Kemp
sant plaisir

Rachelle Lemoine
publié le 4 janvier 2025 à 8h30

Un vin sans al

Révolution dans le secteur du vin sans alcool baptisée (sans doute avec amour) Levin et commercialisée par le Domaine Villa Noria, ce pinot noir bio 0% 2024 évoque immanquablement les vins pressurés, réalisée avec du levain maison et commercialisée par le Domaine Villa Noria, ce pinot noir bio 0% 2024 évoque immanquablement les vins fermentés. En bouche la sensation est très agréable avec de vrais arômes (fruits rouges) et même une longueur sans alcool, à 13 % d'alcool, riche en polyphénols et en probiotiques, cette innovation garantit une qualité et une pureté des ingrédients, sans sulfite, sans conservateur et sans arôme ajoutée : les saveurs d'un jus ou un soda (4,8 g pour 100 ml) provenant uniquement du processus de fermentation. Une réussite qui présente l'avantage de conserver sa typicité 2 ou 3 jours dans un réfrigérateur.

Chardonnay, Rosé, Pinot Noir, 10 € l'unité, Blanc de blanc, 14 €, Levin.

1 FRANÇAIS SUR 2...

... jette ses denrées alimentaires parce qu'elles sont périmées. Pour justifier ce manque de vigilance, 31 % d'entre eux évoquent des problèmes de conservation liés à leur mauvaise utilisation du réfrigérateur ou à des emballages inadaptés jugés pas assez clairs. Pour prolonger la vie de nos produits frais, on retient qu'il faut les observer, les sentir, les goûter aussi. À noter que seuls les poissons et les fruits de mer doivent être jetés à la date précise de la DLC, ainsi que les desserts à base d'œuf et de crème.

Sondage Greenweez et OpinionWay datant d'octobre 2024.



le monde de L'EPICERIE FINE

LE FIGARO





LEVIN

0%



**LEVIN**[®]

de *Villa Noria*

CHARDONNAY

Accord mets et **LEVIN**[®]

Options Végétarienne



Gratin de légumes racines



Curry de légumes racines, lait de coco

Options Classique



Brochettes de saumon grillé et agrumes



Risotto de fruits de mer

Commentaire de dégustation

- **Robe** : couleur jaune dorée intense, belle brillance
- **Arômes** : pêche blanche, fruits exotiques, ananas, vanille et agrumes
- **Dégustation**: Bel équilibre en bouche avec des notes crémeuse, une belle fraîcheur



CÉPAGES

100% Chardonnay

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire

Climat
Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6°-8° C

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

2° - 8° C (après ouverture)

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

ARÔMES DOMINANTS



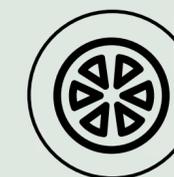
Pêche
Blanche



Ananas



Vanille



Citron

LEVIN[®]

de Villa Noria

ROSÉ

Accord mets et LEVIN[®]

Options Végétarienne



Tarte à la
tomate



Tartare de
bettrave et avocat

Options Classique



Gambas grillées
et ratatouille
provençale



Magret de canard
aux épices
et agrumes

Commentaire de dégustation

- **Robe:** couleur rose pâle, rose-saumon, belle limpidité
- **Arômes:** petits fruits rouges (groseille, framboise), fruits exotiques et agrumes.
- **Dégustation:** Bel équilibre en bouche et belle fraîcheur



CÉPAGES

100% Syrah

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire

Climat
Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6°-8° C

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

2° - 8° C (après ouverture)

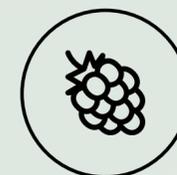
POTENTIEL DE GARDE

3 ans

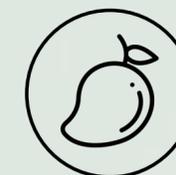
SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

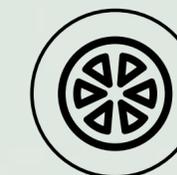
ARÔMES DOMINANTS



Framboise



Mangue



Pampleousse
rose

**LEVIN**[®]

de *Villa Noria*

PINOT NOIR

Accord mets et **LEVIN**[®]

Options Végétarienne



Polenta aux
champignons



Tarte tatin de
légumes de saison

Options Classique



Filet mignon de
porc et légumes
racines confits



Pigeon rôti aux
légumes glacés

Commentaire de dégustation

- **Robe:** couleur rouge rubis, belle brillance
- **Arômes:** cerise, petits fruits rouges, cassis et note de vanilles
- **Dégustation:** Belle structure tannique en bouche et bel équilibre



CÉPAGES

100% Pinot Noir

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire
Climat
Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6°-8° C

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

2° - 8° C (après ouverture)

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

ARÔMES DOMINANTS



Cerise



Cassis



Vanille


LEVIN[®]

de *Villa Noria*

BLANC DE BLANCS

Accord mets et **LEVIN**[®]

Options Végétarienne



Tartelette de
butternut



Tempura de
légumes

Options Classique



Foie gras poêlé
compotée de
figue



Tartare de
St-Jacques aux
agrumes

Commentaire de dégustation

- **Robe:** jaune pâle avec des reflets verts, belle mousse fine et persistance.
- **Arômes:** Fleurs Blanches (acacia, aubépine), noisette, pain grillé et fruit exotique (mangue)
- **Dégustation:** Belle fraîcheur en bouche, mousse crémeuse et agréable



CÉPAGES

100% Chardonnay

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire
Climat
Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6°-8° C

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

2° - 8° C (après ouverture)

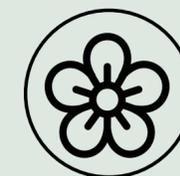
POTENTIEL DE GARDE

3 ans

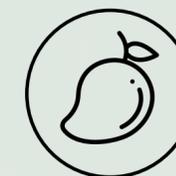
SUCRES RÉSIDUELS

4.8g/100ml

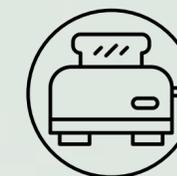
ARÔMES DOMINANTS



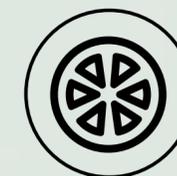
Fleur
Blanche



Mangue



Pain
Grillés



Agrumes



LEVIN[®]
0%

Villa Noria

DOMAINE VILLA NORIA – L'HORTEVIEILLE
34530 MONTAGNAC – FRANCE

CONTACT@DOMAINE-NORIA.COM
WWW.DOMAINE-NORIA.COM

WWW.LEVINZERO.COM
@LEVIN.ZERO