

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

AMO ROUJO

AOP Luberon



GARDE
5 - 10 ans



T° DE SERVICE
Entre 14° et 16°



2022

ASSEMBLAGE

GRENACHE NOIR 72%

SYRAH, CINSAULT, MARSELAN 28%

*L'âme rouge, en provençal, réunit les cépages emblématiques de la Vallée du Rhône méridionale. Cette cuvée allie **force** et **délicatesse** en faisant la part belle au **Grenache noir**.*

DÉGUSTATION

Couleur rouge opaque.

Nez intense de mûres, cerises noires et d'amaretto, rehaussé de notes d'épices douces.

En bouche, une attaque franche et veloutée avec une sensation de sucrosité typique du Grenache noir. Les fruits noirs et à noyaux sont soutenus par des tannins mûrs.

L'équilibre offre une belle viscosité et sapidité de fin de bouche.

VINIFICATION

Egrappage & foulage pour 80% des Grenache Noir de cet assemblage.

Co-macération et co-fermentation des Grenache et des cépages secondaires.

La fermentation alcoolique en levures indigènes s'accompagne d'un travail d'extraction doux. La macération n'excède pas 25 jours.

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire du Tortonien de type safres avec traces d'argile grise éparses.

RENDEMENT

34 hl/ha

AGES DES VIGNES

de 27 à 59 ans

ÉLEVAGE

L'assemblage est élevé en demi-muids (de 1 à 4 vins) pendant 12 mois.

