

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

LANDOLFI

Rouge Nature

Vin de France



GARDE
5 ans



T° DE SERVICE
Entre 12° et 15°



2023

ASSEMBLAGE

COUNOISE 70%

CINSAULT 20%

MARSELAN 10%

DÉGUSTATION

Couleur rubis

Un nez fleuri, de fraise et cerises rouges écrasés, finement poivré.

Une bouche légère et délicate sans accroche à la finale subtilement réglissée.

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire de l'Helvétien, de type Safres ou grés tendre.

RENDEMENT

43 hl/ha

AGES DES VIGNES

15 - 56 ans



Landolfi est notre oncle Sam de Provence.

*Faisant clairement référence à Marcel Pagnol, cette **cuvée légère** et pleine de **caractère** invite à la **convivialité**.*

VINIFICATION

Co-macération et Fermentation des Syrah avec les Grenache et des Cinsault avec les Syrah en cuves béton.

Cuvaison courte en levures Indigènes à basse température.

Mise en bouteille précoce pour conserver la fraîcheur aromatique.

VIN NATURE
SANS SOUFRE AJOUTÉ.
NON FILTRÉ ET NON COLLÉ.