

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

Les Soucas

AOP Luberon



GARDE
5 - 10 ans



T° DE SERVICE
Entre 12° et 14°



2021

ASSEMBLAGE

ROUSSANNE 42%

CLAIRETTE POINTUE 35%

VIOGNIER 23%

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante aux reflets verts.

Un nez expressif aux arômes floraux et notes de viennoiseries.

Une bouche dynamique et subtilement crémeuse en attaque qui laisse place à une sensation de fraîcheur. Notes légèrement toastées, de fruits à chair blanche et de fleurs.

LE VIGNOBLE

TERROIR

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

RENDEMENT

45 hl/ha

AGES DES VIGNES

20 ans et plus



Vieilles vignes en provençal, cette cuvée issue d'une **sélection parcelle fine** se révèle toute en nuance. Le soin porté à son élevage amène **densité** et **délicatesse** en donnant tout son sens à la notion de « **temps-long** ».

VINIFICATION

La vendange manuelle est stockée en chambre froide quelques jours.

Egrappage à 100% pour les 3 cépages.

Une macération pelliculaire à chaud est réalisée pour les Roussanne. Entonnage des Roussanne et des Viognier pour une fermentation alcoolique spontanée en demi-muids (600 l).

Les Clairette fermentent en cuve.

ÉLEVAGE

60% du vin est élevé pendant 12 mois en demi-muids avec un bâtonnage léger. Brassage régulier des lies fines des Clairette pendant 6 mois.