DOMAINE LE NOVI

LUBERON – FRANCE

WEINE AUS BIOLOGISCHEM ANBAU

















Fotos © Philippe Magoni und © Vincent Agnès

„Auf diesen Ländereien, die auf fünf Generationen von Winzern zurückgehen, hat sich ein Gleichgewicht zwischen provenzalischer Familientradition, ökologischem Landbau und meiner modernen Sichtweise auf diesen Beruf herausgebildet."

Eine Geschichte aus der Provence





„Das Domaine Le Novi ist in erster Linie eine schöne Familiengeschichte, die aus der Verbindung meiner Eltern hervorgegangen ist. Der Name des Domaines ist übrigens eine Anspielung: **Im Provenzalischen bedeutet ‚Novi' ‚die Jungvermählten'**.

Meine Großeltern väterlicherseits erbten einen kleinen Betrieb, den sie vergrößerten, um dort ihre Familie zu gründen: **Damals war die Mischkultur im Luberon gängige Praxis**. Sie bauten Hartweizen, Mandeln, Tafeltrauben sowie Keltertrauben an. **Auf der mütterlichen Seite** besaßen meine Großeltern ebenfalls einen gemischtwirtschaftlichen Betrieb, dessen Besonderheit darin bestand, dass dort **ausschließlich weiße Rebsorten angebaut wurden. Dies ist heute eine der Besonderheiten des Domaine Le Novi**.

Nach der Hochzeit **meiner Eltern**, Jean-Claude und Annie, legten die beiden Familien ihre Ländereien zusammen und schufen so eine gemeinsame Zukunft. Von da an beschlossen sie, den Weinberg umzustrukturieren, indem **sie den Rebsortenspektrum erweiterten** und **auf biologischen Anbau umstellten** – im Einklang mit der Umwelt und im Interesse künftiger Generationen.

Erst viel später schloss ich mich diesem Abenteuer an. **Nach meinem** Agrarstudium beschloss ich nämlich, **die französischen und ausländischen Weinbaugebiete zu erkunden**, um meinen Blick auf den Beruf zu erweitern und mein Projekt zur Niederlassung voranzutreiben. Zehn Jahre später, **im Jahr 2013**, kehrte ich **auf den Betrieb zurück,** um zu diesem Land zurückzufinden, auf dem ich aufgewachsen bin und auf dem auch meine Kinder aufwachsen werden. Im folgenden Jahr gründeten mein Vater und ich gemeinsam das Weingut „Le Novi" **mit dem Ziel**, **bekömmliche und elegante Weine zu produzieren** und dabei das seit mehreren Generationen gepflegte ökologische Engagement fortzuführen. Jede Cuvée wird sorgfältig konzipiert und verfügt über eine eigene Identität und Persönlichkeit. Ich wünsche mir, dass unsere Weine die Feinheit des Terroirs des Luberon widerspiegeln."

Romain DOL

The Luberon, between the Rhône Valley and Provence

Der Luberon, ein im Herzen der Provence verwurzeltes Waldmassiv, **dessen höchster Gipfel, der Mourre Nègre**, **1.125 m erreicht**, ist ein weitläufiges Gebiet zwischen dem Mittelmeer und den Südalpen.

Diese spektakulären Landschaften erstrecken sich über fast 300 km² entlang der Flussbögen **der Durance und des Coulon**.
Die Vielfalt der Landschaften und Reliefs sowie eine einzigartige Artenvielfalt führten **1977** zur Gründung des **Regionalen Naturparks Luberon**, wodurch diese außergewöhnliche Umgebung unter Schutz gestellt wurde.

In diesem Gebiet sind 3.500 Hektar Rebfläche mit AOP-Anbau bepflanzt, auf denen **20 Rebsorten und 5 VIFA** (Sorten von Interesse für Anpassungszwecke) angebaut werden dürfen. Hier findet man **eine große Vielfalt an Böden**: am Fuße des Gebirges überwiegen **mergelhaltige Böden**[1], aber auch vereinzelt sandige Böden, hauptsächlich **Safres**[2] oder **Konglomerate**[3]. **Die Böden des Domaine Le Novi bestehen ausschließlich aus Safres**.

Das Klima des Luberon wurde durch die Entstehung der Alpen sowie später durch Erosion und den wechselnden Einfluss von Meer und Seen geprägt und wird davon stark beeinflusst. Man spricht von einem **mediterranen Klima mit bergigen Zügen**, das durch strenge Winter und starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht im Sommer gekennzeichnet ist. **Diese Bedingungen sind es, die den charakteristischen Charakter der Weine aus dem Luberon prägen**.

1. Laut CNRTL: „Weiches Gestein, das sich in unterschiedlichen Anteilen aus Ton und Kalkstein in Verbindung mit Sand zusammensetzt und die Eigenschaft besitzt, sich aufzulösen".

2. Ein lehmiger Ton, der zwar fest ist, sich aber mit den Fingern leicht zerbröckeln lässt.

3. Laut CNRTL: „Kompakte Ansammlung verschiedener mineralischer Substanzen".



Foto © Vincent Agnès

Das Weingut

Am Fuße des Südhangs des Luberon liegt das Domaine Le Novi **im Gebiet der späten Lese der Appellation, östlich des Gebirges**. Tatsächlich lässt sich der Luberon in drei Reifezonen unterteilen: frühreif im Westen, mittelreif im Herzen des Gebirges und spätreif im Osten.

Als Teil der Appellation **weist das Weingut** aufgrund seiner Rebsorten, bei denen im Gegensatz zu anderen Weingütern der Appellation der **Grenache Noir** und der **Bourboulenc Blanc** dominieren, **eine ausgeprägte Identität als „südliches Rhonetal" auf**.

Der große Luberon wirkt wie ein natürlicher Schutzwall gegen den Mistral und schützt den Weinberg vor der Heftigkeit dieses Windes aus dem Rhonetal, wodurch die Belastung der Reben während ihres Vegetationszyklus gemindert wird. Da die Parzellen des Weinguts überwiegend nach Osten ausgerichtet sind, profitieren die Reben von einer intensiven Sonneneinstrahlung am Morgen und einer gemäßigteren am Nachmittag, was zu **einem bemerkenswerten Zucker-Säure-Gleichgewicht der Trauben** beiträgt.

Diese Lage in Verbindung mit einer Palette von **sechzehn Rebsorten** ermöglicht einen individuellen Weinbauansatz, der **sich** von den in der Umgebung üblichen Praktiken **abhebt**.

Das Weingut erstreckt sich über 22 Hektar und gliedert sich in zwei Parzellen mit **lehm-kalkhaltigen Safres-Böden**. Dieser weiche Sandstein wird durch das Klima leicht verwittert, wodurch ein sehr leichter, kieselstoffreicher Detritusboden entsteht. Er zeichnet sich durch eine schnelle Erwärmung und Abkühlung aus. Die Reben profitieren somit in den Sommernächten von einer regelrechten Ruhephase, **wodurch frische Aromen und ein hohes Säurepotenzial erhalten bleiben**.

Seit jeher **zeichnet sich das Weingut durch einen hohen Anteil an weißen Rebsorten aus**.

So setzte Romain nach seiner Ankunft die von seinen Vorfahren begonnene Arbeit fort und steigerte **den Anteil der Weißweine auf 40**%.

Dieser Anteil ist doppelt so hoch wie der der Winzer der Appellation und viermal so hoch wie der im Rhonetal. **Darin liegt ein Teil der Einzigartigkeit des Domaine Le Novi**.

Weine aus diesem bemerkenswerten Terroir sowie originelle Cuvées bilden **die Grundlage für die Identität der Weine des Domaine Le Novi**.



Foto © Vincent Agnès



Foto © Vincent Agnès

Die Natur im Mittelpunkt

Aus Sorge um die Umwelt und das Erbe für **künftige Generationen** hat sich das Weingut schon sehr früh mit seinen Produktionsmethoden auseinandergesetzt. Jean-Claude Dol leitete die Umstellung auf **ökologischen Landbau** zum Zeitpunkt des Zusammenschlusses der Familienbetriebe ein. Romain, der heute das Weingut leitet, hat diese Produktionsweise selbstverständlich fortgeführt und sie gleichzeitig durch eine **erweiterte und moderne Sichtweise auf den Beruf des Landwirts** bereichert, die er auf seinen Reisen gewonnen hat.

Da man sich des Klimawandels bewusst ist und davon überzeugt ist, dass Rebsorten einer der Schlüssel zur Anpassung sind, wird deren Auswahl mit **großer Sorgfalt** getroffen. So hat das Domaine Le Novi in Zusammenarbeit mit dem Winzerverband der Côtes du Rhône **die Erhaltung einer alten provenzalischen Rebsorte** initiiert. Es bietet den Winzern eine Massenselektion des **Bourboulenc Blanc, des „mediterranen Rieslings“**, mit etwa sechzig Exemplaren an.

Im Bewusstsein, dass landwirtschaftliche Praktiken einen Einfluss auf Fauna und Flora haben, **hat Le Novi Partnerschaften aufgebaut**, die die Beobachtung und **Überwachung dieser Artenvielfalt** ermöglichen. Tatsächlich ist das Weingut Teil eines Netzwerks von Betrieben, das von der Universität Marseille-Avignon im Rahmen einer Dissertation über **Ökologie und Biodiversität** begleitet wird. Daher werden dort **alle Tier- und Pflanzenarten** untersucht, gezählt und klassifiziert. Eine weitere Partnerschaft wurde mit der Forststation „La Bastide-des-Jourdans“ ins Leben gerufen, ebenfalls mit dem Ziel, **die Artenvielfalt zu fördern**. Ziel dieser Zusammenarbeit ist es, **die Landschaft wieder offener zu gestalten und das Wachstum nicht-invasiver Pflanzenarten** wie Schlehen, Schneeballsträucher und Weißdorn **zu fördern**.

Schließlich legen wir auch besonderen Wert auf die Auswahl unserer Lieferanten und **bevorzugen kurze Lieferwege sowie lokale** Produkte. So verwenden wir Kompost und Düngemittel aus den Alpen, während unser Saatgut aus dem Südwesten stammt.

Foto © Vincent Agnès

„Wir möchten die Akteure von morgen
für die Welt um sie herum sensibilisieren."



Foto © Philippe Magoni

Wissen teilen

Seit 1990 **trägt das Domaine Le Novi** in Zusammenarbeit mit dem Regionalen Naturpark Luberon **zur Wiederansiedlung des Steinkauzes bei**. Diese Maßnahmen bieten Forststudenten die Gelegenheit, **sich mit verschiedenen Produktionsmodellen auseinanderzusetzen**. So dienen beispielsweise abgestorbene Bäume als Sitzstangen für Raubvögel, insbesondere für **den Steinkauz**. **Für uns ist es von grundlegender Bedeutung, für deren Schutz und Erhaltung zu sorgen**.

Über diese praktischen Bemühungen hinaus, sich anzupassen und **die Umwelt zu schützen**, **ohne das Leben einzuschränken**, legt „Le Novi" großen Wert darauf, Auszubildende und Praktikanten aufzunehmen. Es ist unser Bestreben, **einen Beruf weiterzugeben**, indem wir ihnen den Einstieg in die Berufswelt erleichtern, **sie** aber auch **für die Welt um sie herum sensibilisieren**. Sie sind die Akteure von morgen.

Weinliebhabern und Touristen die Möglichkeit zu bieten, **in die Welt des Weins einzutauchen,** ist ebenfalls ein Anliegen des Weinguts, das **önotouristische Entdeckungstouren mit lokalem kulturellem Flair** anbietet.



Foto © Vincent Agnès

DOMAINE LE NOVI

LUBERON – FRANCE

UNSERE WEINE SIND ZU

40 % WEISS & 100 % BIO

Foto © Vincent Agnès

„Unser Rebsortenspiegel ist sehr südrhodanisch geprägt, mit wenig Syrah, der im Luberon weit verbreitet ist. Unsere Hauptrebsorte ist der Grenache Noir."



Foto © Vincent Agnès

Ein Rebsortenspektrum, das die Identität des Weinguts widerspiegelt

Die Kunst der Cuvée-Zusammensetzung, die den Reichtum der Weine aus dem Mittelmeerraum ausmacht, ist der letzte Schliff, den der Winzer seinen Cuvées verleiht.

Die Domaine Le Novi baut auf über 35 Parzellen **eine Auswahl von 16 Rebsorten an**. Dies ermöglicht eine präzise Erforschung der Feinheiten und des Geschmacks. Der Schwerpunkt liegt bewusst auf **spätreifen**, **alten** und **provenzalischen Sorten**, um die Produktion an **das sich wandelnde Klima** anzupassen.

Romain **kombiniert** gerne **drei oder vier Rebsorten** in seinen Cuvées und mischt dabei frühreife und mittelreife Sorten mit einem hohen Anteil an spätreifen Sorten, die zur sogenannten dritten Erntephase gehören.

Unsere Rebsorten

WEISS

REBSORTEN DER APPELLATION

Vermentinu

Herkunft Mittelmeerraum, Frankreich und Italien

Synonyme Varlentin und Rolle in der Provence, Malvoisie, Pigato und Agostenga in Italien

Reifezeit Aus der zweiten Ernteperiode, mittlerer Erntezeitpunkt.

Eigenschaften Die Weine sind fein und ausgewogen und zeichnen sich durch eine aromatische Fülle mit blumigen Noten sowie Anklängen von Weißdorn und Birne aus.

Bourboulenc

Herkunft Provence, Frankreich

Synonyme Roussette und Picardan im Departement Bouches-du-Rhône

Reifezeit Da er einen langen Reifeprozess durchläuft, wird er auf dem Weingut in der zweiten Oktoberdekade geerntet.

Eigenschaften Hier entstehen erlesene Weine mit geringem Alkoholgehalt und einer schönen Lebendigkeit.

Grenache Gris & Blanc

Herkunft Katalonien, Spanien

Synonyme Keine bekannt

Reifezeit Aus der zweiten Ernteperiode, mittlerer Erntezeitpunkt.

Eigenschaften Interessante trockene Weine, die aufgrund des hohen Glycerinanteils einen langen Abgang haben und vollmundig sowie gehaltvoll sind.

Clairette Blanche & Rosée

Herkunft Aude oder Provence, Frankreich

Synonyme Olivette, Poupe de Gate und Blanquette

Reifezeit Aufgrund eines sehr späten Austriebs erfolgt die Lese Anfang Oktober.

Eigenschaften Die Weine sind vollmundig, trocken und zeichnen sich durch ein frisches, fruchtiges und luftiges Bouquet aus.

Roussanne

Herkunft Dauphiné, Frankreich

Synonyme Keine bekannt

Reifezeit Zweite Ernteperiode.

Eigenschaften Die Weine zeichnen sich durch eine große aromatische Finesse (mit Noten von Blumen, Früchten, Hafer und Honig) sowie eine ausgewogene Säure aus.

Viognier

Herkunft Derzeit noch unbestimmt, Ardèche/Loire, Frankreich

Synonyme Petit Vionnier und Galopine im Isère-Tal

Reifezeit Zweite Ernteperiode.

Eigenschaften Es handelt sich um eine sehr aromatische Rebsorte mit Noten von Pfirsich, Aprikose und Honig.

Ugni Blanc

Herkunft Toskana, Italien

Synonyme Trebbiano und Biancame in Italien, Talia in Portugal

Reifezeit Späte Lese, dritte Erntephase, Anfang Oktober auf dem Weingut.

Eigenschaften Die Weine sind trocken und frisch, werden manchmal als lebhaft beschrieben.



ROT

REBSORTEN DER APPELLATION

Grenache Noir

Herkunft Provinz Aragon, Spanien

Synonyme Bois Jaune und Carignane Rousse im Roussillon

Reifezeit Dritte Ernteperiode, mittlerer Erntezeitpunkt.

Eigenschaften Die Rebsorte Coulard ergibt sehr vollmundige und feine Weine.

Syrah

Herkunft Dauphiné, Frankreich

Synonyme Hermitage und Schiraz in Australien, Balsamica in Argentinien, Neretto und Bragiola in Italien

Reifezeit Dritte Ernteperiode, mittlerer Erntezeitpunkt.

Eigenschaften Vollmundige Weine, die mit zunehmender Reife ein Bouquet entfalten, das sich durch seine Kraft besonders auszeichnet.

Cinsault

Herkunft Provence, Frankreich oder Süditalien

Synonyme Plant d'Arles im Luberon, Hermitage in Südafrika

Reifezeit Dritte Reifephase, mittlerer bis später Erntezeitpunkt.

Eigenschaften Er ist wenig farbintensiv und alkoholarm und erweist sich als sehr gut an den Klimawandel angepasst. Im Bouquet dominiert die Himbeere; er gilt als der Pinot noir der Provence.

Carignan

Herkunft Provinz Aragon, Spanien

Synonyme Plant Dur in der Provence, Mazuela und Carinena in Spanien

Reifezeit Dritte Ernteperiode, späte Lese.

Eigenschaften Die Rebsorte Carignan ergibt vollmundige Weine mit einer schönen Säurestruktur. Diese Rebsorte verleiht den Weinen ein sehr gutes Lagerpotenzial.

Marselan

Herkunft Frankreich, eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Grenache Noir

Synonyme Keine bekannt

Reifezeit Dritte Ernteperiode, mittlerer Erntezeitpunkt.

Eigenschaften Er wird wegen seiner aromatischen Vielfalt und seines langen Abgangs geschätzt, der geschmeidige Tannine mit einer völligen Abwesenheit von Bitterkeit verbindet.

ROTWEIN

REBSORTEN AUSSERHALB DER HERKUNFTSBEZEICHNUNG
Fähigkeiten zur Anpassung an den Klimawandel

Counoise

Herkunft Vaucluse, Frankreich

Synonyme Le Moustardier im Vaucluse

Reifezeit Dritte Phase, mittlerer Erntezeitpunkt.

Eigenschaften Die Weine sind glänzend, von blasser Farbe und weisen einen geringen Alkoholgehalt auf. Das Bouquet ist stark würzig. Man sagt oft, dass diese Rebsorte der Assemblage Frische und Geschmeidigkeit verleiht.

Œillade

Herkunft Vermutlich Languedoc, Frankreich

Synonyme Aragnan Noir, Hulliade, Coupade

Reifezeit Zweite Ernteperiode.

Eigenschaften Diese Rebsorte ergibt leichte Weine mit geringer Farbtiefe; sie ist ein direkter Verwandter des Cinsault und der Counoise.



Foto © Vincent Agnès

Unsere Weine

Das Know-how des Winzers, die bewussten Entscheidungen beim Anbau und bei der Lese der Trauben sowie die Art und Weise, wie die Weine im Keller gelagert werden, wobei die Frische und die leichte Trinkbarkeit der Frucht besonders zur Geltung kommen, verleihen unseren Weinen die für sie charakteristische Finesse.

AOC LUBERON



Ein ausdrucksstarkes Bouquet mit blumigen und zitrusartigen Noten. Am Gaumen ein frischer Auftakt, der von weißfleischigen Früchten geprägt ist, gefolgt von einem spritzigen Abgang mit einer schönen bitteren Note.

Terre de Safres Blanc

Speiseempfehlung
Scampi von der Plancha mit Knoblauch und Kräutern, frischer und halbfester Ziegenkäse, gegrillte Dorade.

Assemblage
Bourboulenc 32%, Vermentinu 32%, Grenache Blanc 16%, Ugni Blanc 12%, Grenache Gris 8%

Terroir
Lehm-Kalk-Böden von Safres

Rebenalter
7 bis 52 Jahre

Weinbereitung und Ausbau
Direkte Pressung und Maischegärung je nach Rebsorte. Verzicht auf Hefezusatz. Die weißen Grenache-Trauben werden gemeinsam mit einem Teil der Vermentino-Trauben mazeriert. Ausbau auf Feinhefe mit regelmäßigem Aufrühren über einen Zeitraum von 4 Monaten.

Endverbraucherpreis 11,00 € inkl. MwSt.

AOC LUBERON



In der Nase ein Aroma von Püree aus säuerlichen roten Beeren, am Gaumen ein üppiger und saftiger Auftakt mit Noten von roten Kirschen und Johannisbeeren, fein gewürzt.

Terre de Safres Rouge

Speiseempfehlung
Rindertartar und Rinderbraten mit kleinen Kartoffeln.

Assemblage
Grenache 42%, Syrah 36%, Cinsault 22%

Terroir
Lehm-Kalk-Böden aus dem Oligozän

Rebenalter
7 bis 54 Jahre

Weinbereitung und Ausbau
Alle Rebsorten werden gemeinsam mazeriert und vergoren, über 3 bis 4 Wochen, ohne Hefezusatz. Ausbau im Betontank.

Endverbraucherpreis 11,00 € inkl. MwSt.

AOC LUBERON



Diese Cuvée besticht durch ein Bouquet von weißen Blüten, Brugnons, Nektarinen und Mandelkernen. Eine dezente Tanninstruktur prägt den Gaumen, begleitet von Anisnoten und Aromen weißfleischiger Früchte, mit einem mineralischen Abgang.

Amo Blanco

Speiseempfehlung
Risotto mit Meeresfrüchten, Thunfisch-Tartar.

Assemblage
Vermentinu 39%, Clairette Pointue 37%, Grenache Blanc 24%

Rebenalter
25 bis 57 Jahre

Weinbereitung und Ausbau
Gemeinsame Gärung von Grenache und einem Teil des Vermentino. Der restliche Vermentino wird separat vergoren und anschließend 12 Monate lang in Demi-Muids, die bereits zwei bzw. drei Weine enthalten haben, ausgebaut. Keine Hefezugabe. Leichte Bâtonnage der Clairette- und Vermentino-Trauben.

Endverbraucherpreis 15,50 € inkl. MwSt.

AOC LUBERON



‚L'âme rouge' auf Provenzalisch. Intensives Bouquet von Brombeeren, schwarzen Kirschen und Amaretto, abgerundet durch Noten sanfter Gewürze. Am Gaumen werden schwarze Beeren und Steinobst von reifen, samtigen Tanninen getragen.

Amo Roujo

Speiseempfehlung
Entenbrust mit Balsamico-Essig, Rinderrippe.

Assemblage
Grenache Noir 68%, Syrah / Marselan / Cinsault 32%

Rebenalter
13 bis 55 Jahre

Weinbereitung und Ausbau
Entrappung und Maischegärung bei 80 % der Grenache Noir. Mazeration der Grenache und der Nebenrebsorten über einen Zeitraum von mehr als drei Wochen. Keine Hefezugabe. 100 % der Cuvée reifen 18 Monate lang in Halb-Muid-Fässern, in denen zuvor drei bis sechs Weine gelagert wurden.

Endverbraucherpreis 15,50 € inkl. MwSt.

AOC LUBERON



Ausdrucksstarkes Bouquet mit blumigen Aromen und Noten von Gebäck. Am Gaumen dynamisch und im Auftakt subtil cremig, mit einem frischen, leicht gerösteten Abgang, der Noten von weißfleischigen Früchten und Blumen hinterlässt.

Les Soucas Blanc

Speiseempfehlung
Ceviche von der Dorade, Kalbsbries, Bresse-Huhn in Sahnesauce.

Assemblage
Roussanne 43%, Clairette Pointue 38%, Viognier 19%

Terroir
Lehm-Kalk-Böden aus dem Oligozän

Rebenalter
Über 20 Jahre

Weinbereitung und Ausbau
Handlese und Lagerung im Kühlraum bei 2 °C für einige Tage. Die Trauben werden zu 100 % entrappt. Mazeration der Schalen bei den Roussanne-Trauben. Einfüllung der Roussanne- und Viognier-Trauben in Fässer, alkoholische Gärung in neuen Demi-Muids mit einheimischen Hefen. 60 % der Cuvée werden 12 Monate lang vergoren und ausgebaut, wobei eine leichte Bâtonnage erfolgt. Umrühren der Feinhefe bei den Clairette-Weinen.

Endverbraucherpreis 21,00 € inkl. MwSt.

AOC LUBERON



Intensive Nase von roten und schwarzen Früchten, geröstete Noten und Kreuzkümmel. Säurebetonter Gaumen mit Fruchtcoulis und balsamischen Noten. Im Abgang zeugen Frische und Tanninkorn von seinem Lagerpotenzial.

Les Soucas Rouge

Speiseempfehlung
Eine Jungente, geschmorter Speck, eine Lammschulter.

Assemblage
Syrah 41%, Grenache Noir 36%, Carignan 23%

Terroir
Lehm-Kalk-Böden aus dem Oligozän

Rebenalter
Über 25 Jahre

Weinbereitung und Ausbau
Handlese und Lagerung im Kühlraum bei 2 °C für einige Tage. Je nach Rebsorte teilweise entrappte Trauben. Kaltmazeration vor der Gärung, Gärung mit einheimischen Hefen bei niedriger Temperatur. Abfüllung in Demi-Muids für eine malolaktische Gärung im Holzfass. Der gesamte Wein reift 24 Monate in Demi-Muids, anschließend erfolgt die Assemblage in einem Betontank vor der Abfüllung.

Endverbraucherpreis 22,50 € inkl. MwSt.

AOC LUBERON



Ein intensives und frisches Bouquet von Weinbergpfirsichen, säuerlichen Erdbeeren und Grenadine. Am Gaumen ist der Auftakt rund mit Noten von Zitrusfrüchten und roten Beeren, gefolgt von einem schönen, lang anhaltenden Abgang.

Côté Levant Rosé

Speiseempfehlung
Rotbarbe als Canapé, Tomaten & Burrata

Assemblage
Grenache Noir 59%, Syrah 18%, Cinsault 15%, Vermentinu 8%

Terroir
Lehm-Kalk-Böden aus dem Oligozän

Rebenalter
5 bis 45 Jahre

Weinbereitung und Ausbau
Der Wein entsteht größtenteils durch Maischegärung und zu einem geringeren Teil durch direkte Pressung; die Assemblage wird bereits bei der Lese sorgfältig abgestimmt, um ein harmonischeres Geschmackserlebnis zu gewährleisten. Der Ausbau erfolgt auf Feinhefe mit regelmäßigem Aufrühren (Bâtonnage) über einen Zeitraum von 4 Monaten in Betontanks.

Endverbraucherpreis 11,00 € inkl. MwSt.

VIN DE FRANCE



**Leuchtend hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen.
Eine frische Nase von Granit und Krokant, die sich am Gaumen wiederfindet, eine lebendige, saftige Balance!**

Escapa - Frisant

Speiseempfehlung
Überbackene Austern, würzige asiatische Gerichte

Assemblage
Bourboulenc / Clairette Blanche 80%, Grenache Gris / Vermentinu 20%

Terroir
Lehm-Kalk-Boden aus dem Helvetium, vom Typ Safres oder weicher Sandstein

Rebenalter
10 bis 65 Jahre

Weinbereitung und Ausbau
Eine geschlossene Gärung mit einheimischen Hefen.
Eine gemeinsame Gärung der vier Rebsorten für eine harmonischere Ausgewogenheit.
Eine Cuvée mit einem Anteil von 15 % an Reserveweinen.
Eine leichte Filtration und eine frühzeitige Abfüllung.

Endverbraucherpreis 14,00 € inkl. MwSt.

VIN DE FRANCE – NATURE



In der Nase Noten von Rosen und zerdrückten Erdbeeren. Am Gaumen frisch mit Anklängen von Brombeeren und Rhabarber. Die Tanninstruktur sorgt für einen schönen, lang anhaltenden Abgang.

Mr Brun Blouge

Speiseempfehlung
Mit Ingwer und Koriander marinierte Garnelen

Assemblage
100 % Syrah und Ugni Blanc

Terroir
Lehm-Kalk-Böden aus dem Helvetium, vom Typ Safres oder weicher Sandstein

Rebenalter
6 bis 46 Jahre

Weinbereitung und Ausbau
Nach einer 8-tägigen Kaltmazeration unter Kohlensäure werden die Trauben abgezogen und gepresst. Die alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen sowie die malolaktische Gärung werden im Tank fortgesetzt. Frühzeitige Abfüllung, um die Saftigkeit und Knackigkeit des Weins zu bewahren. Verzicht auf Schwefelzugabe, Schönung und Filtration.

Endverbraucherpreis 11,00 € inkl. MwSt.

VIN DE FRANCE – NATURE



Ein blumiges Bouquet mit Noten von zerdrückten Erdbeeren und roten Kirschen, fein pfeffrig. Am Gaumen leicht und zart mit säuerlichen roten Beeren. Kann leicht gekühlt genossen werden.

Gandolfi Rouge

Speiseempfehlung
Lyoner Spezialitäten

Assemblage
100 % Counoise und Cinsault

Terroir
Lehm-Kalk-Böden aus dem Oligozän

Rebenalter
12 bis 45 Jahre

Weinbereitung und Ausbau
Gemeinsame Mazeration und Gärung von Syrah, Grenache und Cinsault zusammen mit dem Syrah in Betontanks.
Kurze Gärung mit einheimischen Hefen, frühe Abfüllung zur Erhaltung der aromatischen Frische, Verzicht auf Schwefelzugabe, Schönung und Filtration.

Endverbraucherpreis 11,00 € inkl. MwSt.



LE NOVI

850, route de Cabrières d'Aigues (RD9)
84240 La Tour-d'Aigues

+33 (0)6 22 07 90 60
www.domainelenovi.com

WEITERE INFORMATIONEN

PRESSEKONTAKT:
Rouge Granit - Laurent Courtial

Mathilde Croës
mcroes@rouge-granit.fr - 07 88 15 50 65

Grafische Gestaltung:
Agnes Sebagh – **la-graphiste.com**

Foto © Vincent Agnès