

# DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

## AMO ROUJO

AOP Luberon



GARDE  
5 - 10 ans



T° DE SERVICE  
Entre 14° et 16°



2021

### ASSEMBLAGE

GRENACHE NOIR 74%

SYRAH, CINSAULT, MARSELAN 26%

*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 éparées.

#### RENDEMENT

35 hl/ha

#### AGES DES VIGNES

de 25 à 58 ans

### ÉLEVAGE

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

