

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

Côté Levant

AOP Luberon



GARDE
2 ans



T° DE SERVICE
Entre 8° et 12°



2022

ASSEMBLAGE

GRENACHE NOIR 55%

SYRAH 25%

BOURBOULENC 13%

CINSAULT 7%

DÉGUSTATION

Couleur rose pâle,
Un nez intense et frais de
pêches de vigne et de fraises
acidulées.
Une bouche à l'attaque vive,
note minérale, zeste
d'agrumes et fruits rouges,
offrant une belle persistance
aromatique.
Un rosé de gastronomie
salivant !



Cette cuvée fait écho à l'**exposition** principale de nos parcelles qui sont **orientées au levant**. Baignés du soleil matinal, nos raisins conservent une **fraîcheur** et une **acidité naturelle**, gage d'un rosé de gastronomie.

VINIFICATION

Egrappage à 100%.
Pressure direct et macérations
pelliculaires selon les cépages.

Co-fermentation des Grenache
noir avec la Syrah. Fermentation
alcoolique avec maîtrise des
températures

Elevage sur lie fine avec
brassage régulier.

LE VIGNOBLE

TERROIR
Sols argilo-calcaire de
l'oligocène

RENDEMENT
49 hl/ha

AGES DES VIGNES
de 5 à 45 ans