

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

AMO ROUJO

AOP Luberon



GARDE
5 - 10 ans



T° DE SERVICE
Entre 14° et 16°



2023

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

50% des Grenache fermentent et macèrent en amphore avec 15% de grappes entières. Le reste de l'assemblage co-fermente et comacère en cuve béton pendant 25 jours.

La fermentation alcoolique en levures indigènes s'accompagne d'un travail d'extraction doux.

LE VIGNOBLE

TERROIR

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

RENDEMENT

34 hl/ha

AGES DES VIGNES

de 28 à 60 ans

ÉLEVAGE

50% de l'assemblage est élevé en amphore. Les 50% restant sont élevés en demi-muids de 3 à 6 vins pendant 12 mois.

