

DOMAINE LE NOVI

LUBERON — FRANCE

AMO ROUJO

AOP Luberon



GARDE
5 - 10 ans



T° DE SERVICE
Entre 14° et 16°



2024

ASSEMBLAGE

GRENACHE NOIR 68%

SYRAH, CINSULT, MARSELAN 32%

*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 co-macère 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 éparses.

RENDEMENT

34 hl/ha

AGES DES VIGNES

de 29 à 61 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.



www.domainelenovi.com



DomaineLeNovi



Domaine Le Novi

Domaine Le Novi, 850 route de Cabrières d'Aigues, 84240 La Tour d'Aigues (RD9) | contact@domainelenovi.com | +33(0)6.22.07.90.60