

# DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

## Côté Levant

AOP Luberon



GARDE  
2 ans



T° DE SERVICE  
Entre 8° et 12°



2024

### ASSEMBLAGE

GRENACHE NOIR 59%

SYRAH 18%

CINSAULT 12%

VERMENTINO 11%

### DÉGUSTATION

Un nez intense de fruits murs à chair, légèrement exotique, réhaussé d'un végétal noble.

Une sensation de sucrosité caresse votre bouche alors que le vin est bone dry. Une bouche texturée, aux grains de tannin qui apportent toute sa 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**  
50 hl/ha

**AGES DES VIGNES**  
de 8 à 50 ans