

# DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

## Les Soucas

AOP Luberon



GARDE  
5 - 10 ans



T° DE SERVICE  
Entre 12° et 14°



2022

### ASSEMBLAGE

ROUSSANNE 42%

CLAIRETTE POINTUE 39%

VIOGNIER 19%

### DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante aux reflets verts.

Un nez expressif aux arômes floraux et notes de viennoiseries.

Une bouche dynamique et subtilement crémeuse en attaque qui laisse place à une sensation de fraîcheur. Notes légèrement toastées, de fruits à chair blanche et de fleurs.

### LE VIGNOBLE

#### TERROIR

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

#### RENDEMENT

45 hl/ha

#### AGES DES VIGNES

20 ans et plus



Vieilles vignes en provençal, cette cuvée issue d'une **sélection parcelle fine** se révèle toute en nuance. Le soin porté à son élevage amène **densité** et **délicatesse** en donnant tout son sens à la notion de « **temps-long** ».

### VINIFICATION

La vendange manuelle est stockée en chambre froide quelques jours.

Egrappage à 100% pour les 3 cépages.

Une macération pelliculaire à chaud est réalisée pour les Roussanne. Entonnage des Roussanne et des Viognier pour une fermentation alcoolique spontanée en demi-muids (600 l).

Les Clairette fermentent en cuve.

### ÉLEVAGE

60% du vin est élevé pendant 12 mois en demi-muids avec un bâtonnage léger.

Brassage régulier des lies fines des Clairette pendant 6 mois.