

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

Les Soucas

AOP Luberon



GARDE
5 - 10 ans



T° DE SERVICE
Entre 12° et 14°



2023

ASSEMBLAGE

ROUSSANNE 43%

CLAIRETTE POINTUE 38%

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

43 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.



www.domainelenovi.fr | @DomaineLeNovi | fDomaine 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