

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

NOVINTAGE

SAISON N° 3

Vin de France



GARDE
4 à 8 ans



T° DE SERVICE
Entre 12° et 14°



NV

ASSEMBLAGE

2020 - VIOGNIER 27%

2021 - VIOGNIER 37%

2022 - VIOGNIER / VERMENTINU /
CLAIRETTE / GRENACHE 36%

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante.

Un nez expressif aux notes de fruits mûrs, d'abricots frais, de viennoiseries

En bouche, une attaque franche laisse place à un milieu de bouche gras et une finale fraîche dominée par les fruits à chair blanche et du zeste.

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire de l'Helvétien, de type Safres ou grés tendre.

RENDEMENT

43 hl/ha

AGES DES VIGNES

18 - 45 ans



VIN EPHEMERE

3205 BOUTEILLES PRODUITES

Au gré des assemblages des cuvées Amo & Les Soucas, des soldes de **cuves, de demi muids et d'amphores**, sont stockés et **remplis d'un millésime sur l'autre**.

Quand le volume de ce « non millésimé » est suffisant, nous peaufinons l'assemblage final pour proposer cette cuvée éphémère issu d'au minimum 3 millésimes.

VINIFICATION

Egrappage à 100%.

Pressure direct et macérations pelliculaires pour les Viognier selon le millésime.

Fermentation en demi-muids, levures indigènes, pour une partie des Viognier de l'assemblage.

Elevage sous-bois pour 60% des Viognier & en amphores de 7.5hl pour les Clairette et Vermentinu