DOMAINE LE NOVI
LUBERON - FRANCE

Terre de Safres

AOP Luberon | GARDE 5 - 7 ans | T° DE SERVICE Entre 10° et 12°

2024

*Cette cuvée fait référence à notre sol majoritaire : **le safre**. Cette roche tendre facilement érodée donne des **sols légers** qui favorisent la production de vins **élégants** et **délicats**.*

ASSEMBLAGE

- VERMENTINU **42%**
- GRENACHE BLANC **25%**
- UGNI BLANC **18%**
- BOURBOULENC **15%**

VINIFICATION

La vendange est égrappée à 100%, suivi d'un pressure direct ou d'une macération pelliculaire selon les cépages.

Co-fermentation des Grenache blanc et des Vermentinu. La fermentation alcoolique en levures indigènes est lente suivie d'un élevage sur lie fine avec un brassage régulier pendant 4 mois.

La fermentation malo-lactique est réalisée sur une partie de la cuvée selon les cépages et le millésime.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante aux reflets verts.

Un nez expressif et frais dominé par des notes de fleurs, d'agrumes, légèrement salin.

En bouche, l'attaque est franche et fraîche, offrant une palette de fruits à chair blanche subtilement acidulés. La finale est zestée avec de jolis amers.

LE VIGNOBLE

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

RENDEMENT
45 hl/ha

AGES DES VIGNES
de 10 - 65 ans

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