

# DOMAINE LE NOVI

## LUBERON - FRANCE

### Terre de Safres

AOP Luberon



GARDE  
5 - 7 ans



T° DE SERVICE  
Entre 14° et 16°



# 2024

#### ASSEMBLAGE

GRENACHE 42%

SYRAH 36%

CINSAULT 22%

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 **déliés**.

#### DÉGUSTATION

Rouge dense & brillant aux reflets violets.

Nez intense de petits fruits noirs acidulés, finement épicé.

En bouche, l'attaque est gourmande et juteuse offrant des notes de cerises noires et de groseilles.

Les tannins sont fins et serrés offrant une finale sapide.

#### VINIFICATION

Co-fermentation & co-macération des Grenache avec les Cinsault et/ou les Syrah en cuve béton. 10% à 15% des raisins encuvés sont en grappes entières.

La fermentation alcoolique en levures indigènes est réalisée à basse température avec une extraction légère durant la petite quinzaine de jours de macération.

La fermentation malo-lactique est suivie d'un travail sur lie fine doux tout au long de l'hivers.

#### LE VIGNOBLE

##### TERROIR

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

##### RENDEMENT

45 hl/ha

##### AGES DES VIGNES

10 - 54 ans

