

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

Les Soucas

AOP Luberon



GARDE
5 - 10 ans



T° DE SERVICE
Entre 14° et 16°



2020

ASSEMBLAGE

SYRAH 49%

GRENACHE NOIR 36%

CARIGNAN 15%

DÉGUSTATION

Robe dense de couleur grenat.

Nez, intense et profond, distille un bouquet de fruits rouges et noirs acidulés, mêlés à des notes d'épices doucereuses et toastées.

Bouche acidulée de coulis de petits fruits noirs et balsamiques. En final, la perception de fraîcheur et son grain de tannin témoignent de son potentiel de vieillissement.

LE VIGNOBLE

TERROIR

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

RENDEMENT

37 hl/ha

AGES DES VIGNES

Plus de 25 ans



*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.

Egrappe partiel selon les cépages. Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation en levures indigènes.

Entonnage en demi muids afin de réaliser la fermentation malolactique sous-bois, environ 25% de bois neuf.

ÉLEVAGE

100% du vin est élevé 15 mois en demi-muids, puis assemblage en masse en cuve béton avant conditionnement.