

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

Terre de Safres

AOP Luberon



GARDE
5 - 7 ans



T° DE SERVICE
Entre 10° et 12°



2022

ASSEMBLAGE

BOURBOULENC 42%

VERMENTINU 23%

UGNI BLANC 20%

GRENACHE BLANC 15%

*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 **déliçats**.*

VINIFICATION

La vendange est égrappée à 100%, suivi d'un pressurage 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 grès tendre.

RENDEMENT

48 hl/ha

AGES DES VIGNES

de 7 - 65 ans