

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

Terre de Safres

AOP Luberon



GARDE
5 - 7 ans



T° DE SERVICE
Entre 14° et 16°



2022

ASSEMBLAGE

GRENACHE 50%

SYRAH 35%

CINSAULT 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 **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. 8% 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 vingtaine 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

44 hl/ha

AGES DES VIGNES

15 - 56 ans

