

Mas du Novi - Le Chemin de Novi 2019

AOP Languedoc - Grès de Montpellier



Mot du vigneron :

La cuvée Chemin de No(s) Vi(es) exprime les cotés fruités et épicés des vins méditerranéens.

Commentaires de dégustation :

Robe grenat sombre, reflets violines. Nez chaleureux, fruits rouges et mûrs, fond épicé. Bouche souple, très fraîche, riche, généreuse. Le fruit friand est présent. Un style équilibré, net.

Conseils du sommelier :

A découvrir sur une côte de bœuf.
A ouvrir 2 heures avant de déguster.
Servir entre 14/16°.

Description :

Assemblage : Syrah 60% - Grenache 40%
Alcool : 14,5 %
Rendements : 40 - 45 hl/ha
Sols : Argilo-Calcaire-Grès
Age des vignes : 25 ans
Vinification : Egrappage total, vinification et macération en cuve inox thermo-régulée
Elevage : 15 à 18 mois en cuve inox
Viticulture : Agriculture Biologique
Quantité produite : 20 000 bouteilles par an



A word from the winegrower :

The cuvée Chemin de No (s) Vi (es) expresses the fruity and spicy sides of Mediterranean wines.

Tasting comments :

Dark garnet colour, purple tints. Warm nose, red and ripe fruits, spicy base. Supple, very fresh, rich and generous on the palate. The sweet fruit is present. A balanced, clean style.

Advice from the sommelier :

To discover on a prime rib of beef.
To be opened 2 hours before tasting.
Serve between 14/16°.

Description :

Blend : Syrah 60% - Grenache 40%
Alcohol : 14.5%.
Yield : 40 - 45 hl/ha
Soils : Clayey-Calcareous-Sandstone
Age of the vines : 25 years old
Vinification : Total destemming, vinification and maceration in thermo-regulated stainless steel vats
Maturing : 15 to 18 months in stainless steel vats
Viticulture : Organic Farming
Quantity produced : 20,000 bottles per year



Latest ratings :

