

## Mas du Novi - Prestigi 2019

### AOP Languedoc - Grés de Montpellier



#### **Mot du vigneron :**

La cuvée emblématique du domaine laisse exploser la fougue de la syrah, le fruité du grenache et le mourvèdre comme le poivre et le sel souligne le tout.

#### **Commentaires de dégustation :**

Bâtie autour de la syrah et élevée douze mois en fût, cette cuvée à la robe grenat sombre libère un nez complexe de fruits mûrs, de vanille et de grillé. Sur la violette et les fruits noirs, la bouche se révèle ronde, friande et équilibrée, adossée à une structure souple et soyeuse.

#### **Conseils du sommelier :**

Idéal avec une côte de veau aux pleurotes.  
A ouvrir 2 heures avant de déguster ou à carafer.  
Servir entre 14/16°

#### **Description :**

Assemblage : Syrah 85% - Grenache 12% - Mourvèdre 3%  
Alcool : 14,5 %  
Rendements : 40hl/ha  
Sols : Argilo-Calcaire-Grés  
Age des vignes : 25 ans  
Vinification : Égrappage total vinification traditionnelle avec pigeage en cuve inox avec maîtrise des températures.  
Elevage : 12 mois en barriques bordelaises  
Viticulture : Agriculture Biologique  
Quantité produite : 80 000 bouteilles par an



#### **A word from the winegrower :**

The estate's emblematic cuvée explodes with the ardour of syrah, the fruitiness of grenache and mourvèdre like pepper and salt.

#### **Tasting comments :**

Built around syrah and aged in barrels for twelve months, this dark garnet-coloured cuvée releases a complex nose of ripe fruit, vanilla and toast. On the palate, the violet and black fruits are round, tender and balanced, backed by a supple and silky structure.

#### **Advice from the sommelier :**

Ideal with a veal chop with oyster mushrooms.  
To be opened 2 hours before tasting or to be decanted.  
Serve between 14/16° C

#### **Description :**

Blend : Syrah 85% - Grenache 12% - Mourvèdre 3%  
Alcohol : 14.5%  
Yield : 40hl/ha  
Soils : Clayey-Calcareous-Sandstone  
Age of the vines : 25 years old  
Vinification : Total destemming of the traditional vinification with punching down in stainless steel tanks with temperature control  
Maturing : 12 months in Bordeaux barrels  
Viticulture : Organic Farming  
Quantity produced : 80,000 bottles per year

