



Domaine Novella

# DOMAINE NOVELLA

Rouge - AOP Patrimonio



## CÉPAGE

100% Niellucciu



## MILLÉSIME

2023



## SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



## VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



## ÉLEVAGE

Élevage 12 mois en cuve inox



## TEMPÉRATURE

12°



## NEZ

Un vin puissant, corsé et épicé : des notes de fruits noirs et de garrigue au nez



## PALAIS

La bouche est longue, structurée et très aromatique : des épices, des arômes de fruits noirs et de mûre.



## ROBE

Robe rubis



## GARDE

8 ans



## DEGRÉ D'ALCOOL

16°



## ACCORDS METS

Charcuterie, viandes grillées et fromages



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01)  
Ce vin est issu d'une parcelle de vieilles vignes plantées sur des coteaux très pentus au sol argilo-calcaire et sélectionnée pour la qualité de son terroir et de son exposition remarquable.  
Exposition Nord-Ouest, altitude 115 m.



## VINIFICATION

Les raisins sont égrappés mais non foulés. Ils sont mis en cuve inox thermorégulée entre 25° et 30°.

Pour une macération de 15 jours environ avec remontage quotidien.

Les raisins sont décuvés et pressés.

La fermentation naturelle à 25° se fait sans levurage.

Lieu-dit Corso - 20232 Oletta - 06 77 11 80 65  
domainenovella.com - domainenovella@gmail.com

