



DOMAINE NOVA SOLIS



FICHE TECHNIQUE

AUORE

APPELLATION : AOP LANGUEDOC

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2025

SITUATION : Neffiès (34)

SOLS : sol calcaire avec une forte proportion de pierres (de type cause) au sein de la garrigue en altitude (250m)

CEPAGES : Grenache (65%) - Syrah (35%)

VIGNES : Agées de 40 ans

RENDEMENT : 25hl/ha

VINIFICATION : Vendanges à la main, éraflage, fermentation à froid en cuve inox thermorégulée. Macération pendant deux semaines. Remontages et pigeages doux pendant la fermentation.

ACCORDS METS VINS : Grillades, agneau braisé.

DUREE DE GARDE : 3 à 8 ans

T° DE SERVICE : entre 16 et 18°C

ALCOOL : 14°

Robe intense avec des reflets pourpres. Notes de compote de figues, de confiture de mûres et de garrigue (thym notamment). La bouche est charnue et fraîche - voir mentholée - du fait de l'altitude des vignes.

Domaine Nova Solis - 653 route de St André 34725 Jonquières - 06 34 31 24 92
domainenovasolis@gmail.com - www.domainenovasolis.com