



DOMAINE NOVA SOLIS



FICHE TECHNIQUE

CREPUSCULE

APPELLATION : AOP TERRASSES DU LARZAC

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2024

SITUATION : Jonquières (34)

SOLS : argilo calcaire cailloutis en surface

CEPAGES : Grenache (50%) - Syrah (35%) – Carignan (15%)

VIGNES : Agées de 11 à 64 ans

RENDEMENT : 35hl/ha

VINIFICATION : Vendanges à la main, éraflage, fermentation à froid en cuve inox thermo régulé pendant deux semaines. Vinification par cépage et par parcelle. Remontages et pigeages doux pendant la fermentation. Elevage de 12 mois en cuve inox.

ACCORDS METS VINS : plancha de charcuteries italiennes, viandes blanches ou magret de canard aux fruits rouges.

DUREE DE GARDE : 3 à 7 ans

T° DE SERVICE : entre 16 et 18°C

ALCOOL : 13,5°



Robe grenat. Nez expressif sur des notes de fruits noirs, de vanille et de cacao. Belle intensité en bouche. Une version sur la fraîcheur des Terrasses du Larzac.