



DOMAINE NOVA SOLIS



FICHE TECHNIQUE

EQUINOXE

APPELLATION : Vin de France

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2025

SITUATION : Jonquières (34)

SOLS : argilo calcaire cailloutis en surface

CEPAGES : Grenache (55%) – Cinsault (45%)

VIGNES : Agées de 11 à 64 ans

RENDEMENT : 30hl/ha

VINIFICATION : Vendanges à la main, éraflage, fermentation à froid en cuve inox thermorégulée pendant une semaine. Remontages doux. Elevage en cuve inox pendant 4 mois.

DUREE DE GARDE : 2 à 5 ans

T° DE SERVICE : entre 14 et 17°C

ALCOOL : 13°



Le nez est très expressif, sur un registre de fruits rouges frais et de poivre. Ce profil se confirme en bouche, beaucoup de fraîcheur, des notes de groseille et d'orange sanguine se développent avec un joli grain de tanins en finale. Un vrai vin d'été !

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