



DOMAINE NOVA SOLIS



FICHE TECHNIQUE

SUPERNOVA

APPELLATION : AOP TERRASSES DU LARZAC

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2023

SITUATION : Jonquières (34)

SOLS : argilo calcaire cailloutis en surface

CEPAGES : Syrah (70%) - Grenache (25%) – Carignan (5%)

VIGNES : Agées 11 à 64 ans

RENDEMENT : 30hl/ha

VINIFICATION : Vendanges à la main, éraflage, fermentation à froid en cuve inox thermorégulée pendant trois semaines. Remontages et pigeages doux. Elevage en demi-muids Rousseau de quatre vins pour la première année et demi-muids de deux vins la deuxième année. Elevage assemblé pendant 14 mois.

ACCORDS METS VINS : Plats en sauce, gibier ou fromages affinés.

DUREE DE GARDE : 10 ans et plus

T° DE SERVICE : entre 16 et 18°C

ALCOOL : 14,5°



Vin puissant, racé, sur des notes de moka, de forêt noire, de tabac, de réglisse, de mûre et également de thym. La bouche est dense avec des tanins soyeux et puissants.

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