



DOMAINE NOVA SOLIS



FICHE TECHNIQUE

ZENITH

APPELLATION : AOP TERRASSES DU LARZAC

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2024

SITUATION : Jonquières (34)

SOLS : argilo calcaire cailloutis en surface

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

VIGNES : Agées de 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 de la Syrah en demi-muids de 3 à 5 vins Stockinger et Rousseau de 600 et 400 litres pendant 14 mois. Le Grenache et le Carignan sont assemblés et élevés ensemble en œuf pendant 14 mois.

ACCORDS METS VINS : Blanquette de veau, bœuf bourguignon ou encore pintade en cocotte.

DUREE DE GARDE : 5 à 10 ans (voir plus)

T° DE SERVICE : entre 16 et 18°C

ALCOOL : 14°



Le nez est très ouvert, expressif, sur un registre élégant de fruits confits, de chocolat, de tabac, de vanille et de cerise noire mûre. La bouche a des tanins délicatement poudrés, avec une finale légèrement tourbée.

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