

LUBERON 2024

« TERRE DE SAFRES »

Domaine Le Novi



Situation : La route pour arriver au Domaine Le Novi, à la Tour d'Aigues, dans le Sud du Luberon, est sublime. On sent ici la douceur de la Provence, la lumière est chaude, les paysages authentiques, la vue dégagée, sur les Monts du Luberon et les parcelles de vignes.

Romain Dol est un enfant du pays. Fraichement diplômé en œnologie, il part faire ses armes à l'étranger : Nouvelle Zélande,

Espagne, Royaume-Uni, Argentine... Puis, changement de cap, avec un retour sur le domaine familial. 15 hectares de vignes en bio, plantées sur les premières pentes de la face méridionale du massif du Luberon, à deux pas de l'Etang de la Bonde.

A la vigne, Romain passe du temps à observer, à comprendre chaque parcelle. Privilégie le bon sens, refuse une approche systématique.

Encépagement : Bourboulenc, Vermentino, Ugni Blanc et Grenache Blanc

Terroir : Sols argileux sur sous-sol argilo-calcaire de type safres

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2024 - 2026

Observations : Le nez, expressif et agréable, exhale un bouquet de fruits jaunes, de fleurs et de notes grillées. Pêche, poire et abricot, se mêlent aux notes de fleurs suaves, sur un fond légèrement brioché et toasté. La bouche est ronde, d'une belle ampleur, avec une fraîcheur agréable venant soutenir et équilibrer l'ensemble. La richesse de ce vin est parfaitement contenue.

Quelques accords : Saint Pierre à l'Immortelle, Velouté de petits pois aux graines de fenouil...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com