



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine le Novi - Domaine le Novi

Cuvée

Terre de Safres

Appellation

AOC Luberon

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Bourboulenc 42%, Vermentino 23%, Ugni blanc 20%, Grenache blanc 15%

EN BREF

Désengagement de la coopération en 2013, nous avons construit la cave en 2014 afin d'accueillir notre premier millésime. Assemblage de 4 cépages (Vermentino/Grenache Blanc/Bourboulenc/Ugni Blanc), frais et sapide.

PRÉSENTATION

Présentation

Les Safres est mon type de sol dominant sur l'exploitation, sol principalement présent sur la rive gauche de Rhône.

Le millésime

Tout en compromis

Situation

Le Novi est sur la partie tardive de l'appellation à l'est du massif

Terroir

Argilo calcaire du tortonien, sol de safres

À la vigne

15 cépages méditerranéens dont la massale du Bourboulenc B pour la vallée du Rhône

La Counoise, l'Oeillade et du Grenache gris compléteront les assemblages d'ici peu.

Gestion des sols en agriculture de conservation :

o enherbement permanent avec semi direct pour limiter l'érosion ;

o favoriser la structuration des sols pour booster le vivant

Agroécologie en collaboration avec la maison forestière du Luberon :

o corridor écologique, prairie permanente pour plus de diversité du vivant

o sélection des essences arbustives et grand sujet : préservation de

biodiversité d'espèces

En agriculture biologique mais c'est pas pour l'étiquette ????

Vendanges

1/2

Domaine le Novi

Le Plan Plus Loin, Route de Cabrières d'Aigues, 84240 LA TOUR D'AIGUES

Tel. 06.22.07.90.60 - romain@domainelenovi.com

domainelenovi.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE

02/09/2023



Vinification

Vendange mécanique et manuelle selon les cépages (44-49hl/ha selon les cépages).

Vinification traditionnelle avec pressurage directe ou macération pelliculaire
Fermentation malo lactique pour parti du lot

Élevage

En cuve béton sur lie fine

CONSEILS

Potentiel de garde

3 à 5 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 18 ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 39 hL/ha

Volume de production: 210 hL

pH: 3.27