

## Mas du Novi - Chardonnay Fût 2023

IGP Oc



MAS du NOVI

SISTE ET ORA VIATOR

### Mot du vigneron :

Un des grands classiques blancs du Mas. Plusieurs fois médaillée d'Or au Concours des Chardonnay du Monde, cette cuvée fait partie des fleurons des Igp Oc Chardonnay.

### Commentaires de dégustation :

“ Le boisé est immédiatement perceptible, mais il reste bien intégré, et que les raisins aient été plus mûrs ou non, il y a ici une richesse plaisante, soulignée par des notes de praliné, de brioche et de crème d'agrumes. La texture est satinée. Et la longueur, bien présente. “

16.5/20 Jancis Robinson 2025

### Conseils du sommelier :

Un vin de prestige à découvrir sur des viandes blanches ou poissons en sauce, voire de beaux fromages de brebis.  
Servir entre 9/10°C.

### Description :

Assemblage : Chardonnay 100%

Alcool : 14,5 %

Rendements : 40 hl/ha

Sols : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 25 ans

Vinification : Egrappage total fermentation en barriques et demi-muids

Elevage : 12 mois en barrique et demi-muids

Viticulture : Agriculture Biologique

Quantité produite : 6000 bouteilles par an

### A word from the winegrower :

One of the great white classics of the Mas. Several times winner of gold medals at the World Chardonnay Competition, this cuvée is one of the jewels of the Igp Oc Chardonnay.

### Tasting comments :

“ Beautiful bright light gold colour. Pleasant nose with a woody vanilla. The oak is instantly recognisable, but it's also integrated and whether or not these grapes were riper, there is a pleasing richness here, emphasised by praline, brioche and orange-zested curds. The texture is satin. And there is length. “ 16.5/20 Jancis Robinson 2025

### Advice from the sommelier :

A prestigious wine to discover with white meats or fish in sauce, or even beautiful sheep's milk cheeses.  
Serve between 9/10°C.

### Description :

Blend : Chardonnay 100%

Alcohol : 14.5%.

Yield : 40 hl/ha

Soils : Clay and limestone

Age of the vines : 25 years old

Vinification : Total destemming fermentation in barrels and demi-muids

Maturing : 12 months in barrels and demi-muids

Viticulture : Organic Farming

Quantity produced : 6000 bottles per year

