

## Mas du Novi - Le Chemin de Novi 2019

### AOP Languedoc - Grés de Montpellier



#### Mot du vigneron :

La cuvée Chemin de No(s) Vi(es) exprime les cotés fruités et épicés des vins méditerranéens.

#### Commentaires de dégustation :

“ Nez intense de fruits sauvages, de fumée, de thym séché et grillé, de viande rôtie et de gaufrettes au chocolat. Vin de corps moyen aux tanins finement grainés. Élégant et harmonieux, offrant une belle texture et du volume en bouche, avec une finale longue, précise et poivrée. Issu de raisins cultivés en agriculture biologique. À boire dès maintenant ou à garder. “ **92/100 James Suckling 2024**

#### Conseils du sommelier :

A découvrir sur une côte de bœuf.  
A ouvrir 2 heures avant de déguster.  
Servir entre 14/16°.

#### Description :

Assemblage : Syrah 60% - Grenache 40%  
Alcool : 14,5 %  
Rendements : 40 - 45 hl/ha  
Sols : Argilo-Calcaire-Grés  
Age des vignes : 35 ans  
Vinification : Egrappage total, vinification et macération en cuve inox thermo-régulée  
Elevage : 15 à 18 mois en cuve inox  
Viticulture : Agriculture Biologique  
Quantité produite : 20 000 bouteilles par an



#### A word from the winegrower :

The cuvée Chemin de No (s) Vi (es) expresses the fruity and spicy sides of Mediterranean wines.

#### Tasting comments :

“ Intense nose with wild berries, smoke, dried and grilled thyme, roasted meat and chocolate wafers. Medium-bodied with finely grained tannins. Elegant and harmonious with plenty of texture and volume at the center and a long, focused and peppery finish. From organically grown grapes. Drink or hold. “ **92/100 James Suckling 2024**

#### Advice from the sommelier :

To discover on a prime rib of beef.  
To be opened 2 hours before tasting.  
Serve between 14/16°.

#### Description :

Blend : Syrah 60% - Grenache 40%  
Alcohol : 14.5%.  
Yield : 40 - 45 hl/ha  
Soils : Clayey-Calcareous-Sandstone  
Age of the vines : 35 years old  
Vinification : Total destemming, vinification and maceration in thermo-regulated stainless steel vats  
Maturing : 15 to 18 months in stainless steel vats  
Viticulture : Organic Farming  
Quantity produced : 20,000 bottles per year

