

Mas du Novi - Le Point de Novi 2020

AOP Languedoc - Grés de Montpellier



MAS du NOVI
SISTE ET ORA VIATOR



Mot du vigneron :

Notre but ici était de proposer une cuvée confidentielle où nous laissons s'exprimer toute la suavité du Grenache, et cela en limitant l'action de l'homme sur le raisin. Un vin raffiné et envoûtant, qui plaira à tous.
Une cuvée à partager en bonne compagnie...

Commentaire de dégustation :

“ Arômes de prunes épicées, d'encens, d'herbes grillées, de sauge brûlée et de viande rôtie. Bouche de corps moyen à plein, aux tanins crémeux et à la texture soyeuse. L'ensemble est rond et harmonieux, avec une belle finale. Issu de raisins cultivés en agriculture biologique. Vinifié en amphore. À boire dès maintenant. Bouchon en verre.”

90/100 James Suckling 2024

Conseils du sommelier :

A découvrir sur des desserts au chocolats ou à l'apéritif.
Servir entre 14/16°.

Description :

Assemblage : 100% Grenache noir
Alcool : 15,5 %
Rendements : 30 hl/ha
Sols : Argilo-Calcaire-Grés
Age des vignes : 25 ans
Vinification : Macération par infusion en grain entier dans des jarres en grès
Elevage : 12 mois en jarres
Viticulture : Agriculture Biologique
Quantité produite : 4600 bouteilles par an



A word from the winemaker :

Our aim here was to offer a confidential cuvée where we let all the sweetness of the Grenache express itself, and this by limiting the action of man on the grape. A refined and bewitching wine, a wine that will please everyone.
A wine to share in good company.

Tastings comments :

“ Aromas of spiced plums, incense, grilled herbs, burnt sage and grilled meat. Medium to full body with creamy tannins and texture. Well rounded and harmonious with a pretty finish. From organically grown grapes. Made in amphora. Drink now. Glass stopper. “

90/100 James Suckling 2024

Advice from the sommelier :

To discover on chocolate desserts or as an aperitif.
Serve between 14/16°.

Description :

Blend : 100% Grenache noir
Alcohol content : 15,5%
Yield : 30 hl/ha
Soil : Clay-limestone-gravel
Age of the vines : 25 years
Vinification: whole-grain infusion maceration in stoneware jars
Ageing: 12 months in jars
Viticulture : Organic farming
Quantity produced: 4600 bottles per year



WINE ENTHUSIAST
IMPORTER
CONNECTION™

