

## Mas du Novi - N de Novi 2015

### AOP Languedoc - Grés de Montpellier



MAS du NOVI  
SISTE ET ORA VIATOR

#### Mot du vigneron :

Notre but était de créer un vin d'exception sur une défriche de garrigues plantée à 6600 pieds hectares. Un vin signature pour un Terroir unique.

#### Commentaires de dégustation :

“ Un rouge solide, texturé et généreux. Il déploie des arômes de cerises mûres, de viande grillée, de thym séché, de fumée et de cèpes. La bouche, ample et pleine, s'appuie sur des tanins souples et veloutés. Un vin sérieux, structuré, avec un cœur dense de fruits et d'épices. Charnu et généreux, il se prolonge sur une finale relevée de notes d'épices et d'herbes séchées. Déjà agréable à boire, il exprimera tout son potentiel à partir de 2030. “ **92/100 James Suckling 2025**

#### Conseils du sommelier :

A découvrir avec des viandes mijotées, gibiers, fromages très affinés.  
A ouvrir 2 heures avant de déguster ou à carafier.  
Servir entre 14/16°.

#### Description :

Assemblage : Syrah 97% - Viognier 3%  
Alcool : 15,5 %  
Rendements : 15hl/ha pour la Syrah - 18hl/ha pour le Viognier  
Sols : Argilo-Calcaire-Grés  
Age des vignes : 25 ans  
Vinification : Macération de 5 semaines sur vendanges égrappage foulage aux pieds.  
Elevage : 28 mois en demi muids neufs  
Viticulture : Terra Vitis  
Quantité produite : 3000 bouteilles par an

#### A word from the winegrower :

Our goal was to create an exceptional wine on a garrigue clearing planted at 6600 feet hectares. A signature wine for a unique terroir.

#### Tasting comments :

“ A solid, textural and generous red. It has aromas of sweet cherries, grilled meat, dried thyme, smoke and porcini mushrooms. Full-bodied with plush tannins. Serious, with structure and a dense core of berries and spices. Meaty and generous, with a kick of spices and dried herbs in the finish. Drinkable now, but best from 2030. “

**92/100 James Suckling 2025**

#### Advice from the sommelier :

To be discovered with simmered meats, game, very mature cheeses.  
To be opened 2 hours before tasting or to be decanted.  
Serve between 14/16°.

#### Description :

Blend : Syrah 97 % - Viognier 3%  
Alcohol : 15.5%  
Yield : 15hl/ha for the Syrah - 18hl/ha for the Viognier  
Soils : Clayey-Calcareous-Sandstone  
Age of the vines : 25 years old  
Vinification : Maceration for 5 weeks on grape harvests, destemming and crushing by foot.  
Maturing : 28 months in new demi-muids  
Viticulture : Terra Vitis  
Quantity produced : 3000 bottles per year

