

Mas du Novi - N de Novi Black Edition 2019

AOP Languedoc - Grès de Montpellier



Mot du vigneron :

Une main de fer dans un gant de velours. Toute la puissance du Mas du Novi dans une robe vermillon avec une structure exceptionnellement souple et légère, comme un pétale de dahlia noir.

Commentaire de dégustation :

“ J’ai adoré le 2019 Grès de Montpellier N de Novi, un Languedoc complexe et nuancé, de corps moyen, offrant de nombreux arômes de fruits rouges et noirs, de bois de santal, de cuir et de notes épicées et savoureuses. Les tanins sont fins et la finale superbe. Je boirais volontiers une bouteille à tout moment au cours des 7 à 8 prochaines années. “

90/100 Jeb Dunnuck 2023

Conseils du sommelier :

A découvrir sur un chapon ou sur la dinde d’action de grâce.
A ouvrir 2 heures avant de déguster ou à carafer.
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-Grès
Age des vignes : 25 ans
Vinification : Macération par infusion en grain entier dans une jarre en grès et une amphore en terre cuite
Elevage : 12 mois en amphore
Viticulture : Agriculture Biologique
Quantité produite : 2500 bouteilles par an

A word from the winegrower :

An iron hand in a velvet glove. All the power of Mas du Novi in a vermillion colour with an exceptionally supple and light structure, like a black dahlia petal.

Tasting comments :

“ I loved the 2019 Gres De Montpellier N De Novi, a complex, nuanced, medium-bodied Languedoc that has lots of red and black berry like fruits, some sandalwood, leather, and savory, peppery notes, fine tannins, and a great finish. I’d happily drink a bottle any time over the coming 7-8 years. “

90/100 Jeb Dunnuck 2023

Advice from the sommelier :

To discover with a capon or a turkey for Thanksgiving.
Open 2 hours before tasting or decant.
Serve between 14/16°.

Description :

Blend : Syrah 97% - Viognier 3%.
Alcohol content : 15,5 %
Yields : 15hl/ha for the Syrah - 18hl/ha for the Viognier
Soil: Clay-limestone-gravel
Age of the vines: 25 years
Vinification: Maceration by whole-grain infusion in a stoneware jar and a terracotta amphora
Ageing: 12 months in amphora
Viticulture : Organic farming
Quantity produced: 2500 bottles per year



WINE ENTHUSIAST
IMPORTER
CONNECTION™

