

## Mas du Novi - Novi 2017

AOP Languedoc - Grés de Montpellier

  
**MAS du NOVI**  
SISTE ET ORA VIATOR

### **Mot du vigneron :**

Ce vin est l'essence même du domaine, il reflète à la fois la force et l'élégance des vins du mas à dominante de Syrah, c'est pour cela qu'il se nomme juste NOVI.

### **Commentaires de dégustation :**

“ Souple, texturé et élégant, avec des arômes de fruits noirs, d'écorce, d'herbes et d'épices douces. La bouche est pleine, soutenue par des tanins crayeux et une belle matière. Dense et concentré, il déploie des notes d'herbes et de fruits noirs jusqu'à une finale longue et harmonieuse. À boire dès maintenant ou à garder. “

**90/100 James Suckling 2024**

### **Conseils du sommelier :**

Idéal avec de la viande rouge grillée, gibier en civet, fromages affinés  
A ouvrir 2 heures avant de déguster ou à carafier.  
Servir entre 14/16°.

### **Description :**

Assemblage : Syrah 85% - Grenache 12% - Mouvèdre 3%  
Alcool : 14,5 %  
Rendements : 25hl/ha  
Sols : Argilo-Calcaire-Grés  
Age des vignes : 45 ans  
Vinification : Egrappage, 3 à 4 semaines de cuvaison en fonction du cépage  
Elevage : 15 mois en barriques et demi-muids  
Viticulture : Agriculture Biologique  
Quantité produite : 10 000 bouteilles par an

### **A word from the winegrower :**

This wine is the very essence of the estate, reflecting both the strength and elegance of our Syrah-dominant Mas wines, which is why it's called NOVI.

### **Tasting comments :**

“ Mellow, textured and polished with dark berries, bark, herbs and baking spices on the nose. Full body with chalky tannins and texture. Dense and packed with herbs, dark berries and a rather chewy finish. Drink or hold. “ **90/100 James Suckling 2024**

### **Advice from the sommelier :**

Ideal with grilled red meat, game in stewed game, aged cheeses  
To be opened 2 hours before tasting or to be decanted.  
Serve between 14/16°.

### **Description :**

Blend : Syrah 85% - Grenache 12% - Mouvèdre 3%  
Alcohol : 14.5%  
Yield : 25hl/ha  
Soils : Clayey-Calcareous-Sandstone  
Age of the vines : 45 years old  
Vinification : Destemming, 3 to 4 weeks of vatting depending on the grape variety  
Maturing : 15 months in barrels and demi-muids  
Viticulture : Organic farming  
Quantity produced : 10 000 bottles per year



**WINE ENTHUSIAST**  
**IMPORTER**  
**CONNECTION™**

