

## Mas du Novi - Prestigi 2020

### AOP Languedoc - Grés de Montpellier



#### Mot du vigneron :

La cuvée emblématique du domaine laisse exploser la fougue de la syrah, le fruité du grenache et le mourvèdre comme le poivre et le sel souligne le tout.

#### Commentaires de dégustation :

“ Parfumé, empreint des senteurs de garrigue. Le fruit, d'un rouge profond et lumineux, s'ouvre sur la prune avant d'évoluer vers la framboise, comme une montée en intensité. En filigrane, une richesse de terre d'automne. Les tanins, fins et vibrants, s'étirent avec grâce. Un vin raffiné et élégant, qui reste pourtant fidèle à l'âme du Languedoc. “ **16.5/20 Jancis Robinson 2025**

#### Conseils du sommelier :

Idéal avec une côte de veau aux pleurotes.  
A ouvrir 2 heures avant de déguster ou à carafier.  
Servir entre 14/16°

#### Description :

Assemblage : Syrah 85% - Grenache 12% - Mourvèdre 3%  
Alcool : 14,5 %  
Rendements : 40hl/ha  
Sols : Argilo-Calcaire-Grés  
Age des vignes : 25 ans  
Vinification : Égrappage total vinification traditionnelle avec pigeage en cuve inox avec maîtrise des températures.  
Elevage : 12 mois en barriques bordelaises  
Viticulture : Agriculture Biologique  
Quantité produite : 40 000 bouteilles par an

#### A word from the winegrower :

The estate's emblematic cuvée explodes with the ardour of syrah, the fruitiness of grenache and mourvèdre like pepper and salt.

#### Tasting comments :

“ Fragrant with the smell of garrigue. Ripe, bright, dark-crimson intensity of fruit which starts damson and finishes raspberry, as if climbing the scales. Rich-autumn-loam undertow. An elongated murmur of tannins. Refined and stylish but still very much in the Languedoc frame. “ **16.5/20 Jancis Robinson 2025**

#### Advice from the sommelier :

Ideal with a veal chop with oyster mushrooms.  
To be opened 2 hours before tasting or to be decanted.  
Serve between 14/16° C

#### Description :

Blend : Syrah 85% - Grenache 12% - Mourvèdre 3%  
Alcohol : 14.5%  
Yield : 40hl/ha  
Soils : Clayey-Calcareous-Sandstone  
Age of the vines : 25 years old  
Vinification : Total destemming of the traditional vinification with punching down in stainless steel tanks with temperature control  
Maturing : 12 months in Bordeaux barrels  
Viticulture : Organic Farming  
Quantity produced : 40,000 bottles per year



JANCIS  
ROBINSON  
16.5/20

