

Mas du Novi - V de Novi 2022

IGP Oc



MAS du NOVI

SISTE ET ORA VIATOR

Mot du vigneron :

Le V de Novi célèbre la Victoire de la culture minimaliste de la vigne. Vin cristallin, minéral, profond et d'une grande pureté. Le tableau au verso de l'étiquette symbolise la fusion de l'animal et du végétal et correspond parfaitement à l'esprit de cette cuvée.

Commentaires de dégustation :

"Juteux, frais et délicat, avec des arômes de pêche blanche, de citron et d'herbes fines. La bouche, équilibrée et vive, révèle une subtile note d'anis en son cœur et se prolonge sur une finale lumineuse. Issu de raisins cultivés en agriculture biologique. À déguster dès maintenant. Bouchon en verre. "

90/100 James Suckling 2024

Conseils du sommelier :

A découvrir sur des sashimis de thon rouge au wasabi.

A ouvrir une demie heure avant de déguster.

Servir entre 10 et 12 °.

Description :

Assemblage : Viognier 100%

Alcool : 14,5 %

Rendements : 18hl/ha

Sols : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 12 ans

Vinification : Pressurage direct et fermentation en oeuf de grès et en demi muid neuf

Elevage : 1 an (50% oeuf de grès, 50% demi muid neuf)

Viticulture : Agriculture Biologique

Quantité produite : 1400 bouteilles par an

A word from the winegrower :

The V of Novi celebrates the victory of minimalist vine growing. A crystalline, mineral, deep and pure wine. The painting on the back of the label symbolises the fusion of animal and vegetable and corresponds perfectly to the spirit of this wine.

Tasting comments :

"Succulent, vivid and delicate with notes of white peaches, fresh lemons and herbs on the nose. Medium body with fresh acidity. It has some anise character at the center with a bright finish. From organically grown grapes. Drink now. Glass stopper." **90/100 James Suckling 2024**

Advice from the sommelier :

To be enjoyed with wasabi red tuna sashimi.

To open half an hour before tasting.

Serve between 10 and 12°.

Description :

Blend : Viognier 100%.

Alcohol content : 14,5

Yield : 18hl/ha

Soil : Clay and limestone

Age of the vines : 12 years

Vinification : Direct pressing and fermentation in sandstone eggs and in half new muid

Ageing: 1 year (50% amphora in stone, 50% half new muid)

Viticulture : Organic farming

Quantity produced: 1400 bottles per year

