

LUBERON ROUGE

« TERRE DE SAFRES » 2024

Domaine Le Novi



Situation : La route pour arriver au Domaine Le Novi, à la Tour d'Aigues, dans le Sud du Luberon, est sublime. On sent ici la douceur de la Provence, la lumière est chaude, les paysages authentiques, la vue dégagée, sur les Monts du Luberon et les parcelles de vignes.

Romain Dol est un enfant du pays. Fraichement diplômé en œnologie, il part faire ses armes à l'étranger : Nouvelle Zélande,

Espagne, Royaume-Uni, Argentine... Puis, changement de cap, avec un retour sur le domaine familial. 15 hectares de vignes en bio, plantées sur les premières pentes de la face méridionale du massif du Luberon, à deux pas de l'Etang de la Bonde.

A la vigne, Romain passe du temps à observer, à comprendre chaque parcelle. Privilégie le bon sens, refuse une approche systématique.

Encépagement : Grenache, Syrah, Cinsault

Terroir : Sols argileux sur sous-sol argilo-calcaire de type safres

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2025 - 2027

Observations : Un rouge dense et brillant aux reflets violets. Le nez est intense de petits fruits noirs acidulés, finement épice. En bouche, l'attaque est gourmande et juteuse offrant des notes de cerises noires et de groseilles. Les tanins sont fins et serrés offrant une finale sapide.

Quelques accords : Carré d'Agneau aux herbes de Provence, Magret de canard rôti aux figues, Daube provençale, Tajine d'Agneau aux abricots...

