



2012 N de Novi

Grès de Montpellier, Côteaux du Languedoc AOP, Mas du Novi

Un grand cru rarissime du Sud de la France

Description:

Si les crus du Languedoc se situent au sommet de la pyramide régionale en termes de qualité, ils ne représentent qu'une infime partie de la production et sont extrêmement rares. Les vignes du Mas du Novi sont plantées sur les douces collines des Cévennes avec vue sur la mer et produisent des vins fabuleux qui se caractérisent par leur puissance, leur opulence méridionale et leur richesse aromatique. La famille étant très portée sur le design, chaque caisse comprend des étiquettes dans les tons bleus, rouges et orange – à chaque état d'esprit, la bonne couleur.

Note de dégustation:

Violet presque noir. Opulence de fruits noirs dans le nez aux notes de lard fumé et de tapenade d'olives noires, avec notes toastées de café et de viande saignante. En bouche, il est encore jeune, avec des tannins veloutés mais encore présents, une explosion de fruits noirs, cuir, boîte de cigares, chocolat noir, olives et réglisse. Une sorte d'"Ermitage du Sud", ample et puissant, avec une force débridée. Tout juste mis sur le marché - il atteint sa première phase de consommation et demande pour le moment à être aéré et bu dans un grand verre, on sera alors littéralement assommé par son intensité, sa longueur et sa persistance.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Mas du Novi
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	1050612

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

N de Novi

Grès de Montpellier
Côteaux du Languedoc AOP
Mas du Novi

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	28 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.