



Domaine Novella

# DOMAINE NOVELLA

Rosé - AOP Patrimonio



## CÉPAGE

100% Niellucciu



## MILLÉSIME

2023



## SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



## VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



## ÉLEVAGE

Conservation en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille



## TEMPÉRATURE

10° et 12°



## NEZ

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante de notes de fruits à chair blanche au nez



## PALAIS

La bouche est fraîche et longue



## ROBE

La robe est d'un rose pastel



## GARDE

À boire dans l'année



## DEGRÉ D'ALCOOL

13°



## ACCORDS METS

Ce vin accompagnera vos apéritifs, plats d'été, grillades et charcuterie



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01)  
Ce vin est issu d'une parcelle plantée en coteaux très pentus au sol argilo-calcaire et sélectionnée pour la qualité de son terroir et bénéficie d'une exposition remarquable.



## VINIFICATION

Pressurage direct de la vendange entière. Débourage à basse température.  
Fermentation en cuve inox thermorégulée pendant 15 à 20 jours.

Lieu-dit Corso - 20232 Oletta - 06 77 11 80 65  
domainenovella.com - domainenovella@gmail.com

