



Domaine Novella

TERRA MEA

Sans sulfites ajoutés – Vin de France



CÉPAGE

100% vermentinu



MILLÉSIME

2023



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



ÉLEVAGE

Fermentation en cuve inox sans levurage
Mise en bouteille précoce afin de préserver les arômes



TEMPÉRATURE

13,5°



NEZ

Nez est frais, élégant, sur des notes de pêche, d'agrumes



PALAIS

On retrouve en bouche la fraîcheur des fruits blancs et des agrumes pour un vin ample et long



ROBE

La robe est jaune avec des reflets dorés



GARDE

3 ans



DEGRÉ D'ALCOOL

16°



ACCORDS METS

Ce blanc accompagnera les poissons, crustacés et sera apprécié en apéritif



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01). La taille est très courte, l'ébourgeonnage, le palissage et l'effeuillage se font manuellement. Cette cuvée est issue de la vinification des plus vieux vermentinu du domaine ont été plantés il y a plus de 25 ans sur des coteaux très escarpés au sol argilo-calcaire.



VINIFICATION

Après pressurage, le jus obtenu se clarifie naturellement. Fermentation en cuve inox sans levurage. Mise en bouteille précoce afin de préserver les arômes. Aucun sulfite n'est ajouté pour la conservation.

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

