



Domaine Novella

L'AGHJA

Rouge Fût de chêne – AOP PATRIMONIO



CÉPAGE

100 % Niellucciu



MILLÉSIME

2023



SOL

Argilo-calcaire vignes plantées en coteaux



VENDANGES

Entièrement manuelles permettant le tri des grappes



ÉLEVAGE

Élevage en fûts de chêne de 225 litres pendant 12 à 15 mois



TEMPÉRATURE

15°



NEZ

Nez toasté grillé et épicé



PALAIS

Une aromatique complexe et ample en bouche sur des notes de cassis, de mûre et un final puissant et structuré



ROBE

La robe est de couleur grenat soutenue et profonde



GARDE

10 ans



DEGRÉ D'ALCOOL

16°



ACCORDS METS

Idéal avec des viandes grillées et en sauce, les plats épicés et les fromages affinés



Le travail de la vigne est entièrement biologique (certification Ecocert FR-BIO-01)
Cette cuvée est issue d'une parcelle sélectionnée de vieilles vignes de cépages Niellucciu plantées en coteaux sur un terroir argilo-calcaire.



VINIFICATION

Pressurage direct et élevage en cuve inox sur des lies fines pendant 6 mois
Légère filtration et mise en bouteille précoce.

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

