



AOP LANGUEDOC

DOMAINE NOVA SOLIS

Rouge « L'Aurore »



Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Sol : Argilo calcaire cailloutis en surface – limono argilo calcaire.

Vinification : Vendanges à la main. Eraflage, fermentation à froid en cuve inox thermo-régulée, macération pendant 3 semaines. Remontage et délestage.

Dégustation : Robe soutenue, notes de mûres confites et de chocolat, bouche charmante avec des tanins soyeux. Profil digeste avec une belle richesse.

Accord mets/vin : Servir entre 16 et 18°C. Garde de 2 à 5 ans.