

# Nova Rouge 2017

IGP Coteaux de Narbonne – 13,5°



## Cépages

Merlot 60% - Cabernet 30% - Syrah 10%

## Vinification

Vendanges sélectionnées, éraflées,  
fermentation avec maîtrise de température à 20-25°C,  
temps de cuvaison 25 à 30 jours.  
Élevage en barriques françaises pendant 8 mois.

## Œil

Robe rubis de bonne intensité. Nuances allant du violet  
au centre du verre vers une teinte plus tendre et mauve  
sur les côtés. Une belle brillance et un côté chatoyant.

## Nez

Notes de fruits très mûrs, gorgés de soleil, cerise, cassis,  
mûre, pruneaux. S'ajoutent ensuite des notes d'épices,  
poivre, réglisse, cannelle.

## Bouche

Fruits à noyaux, cerise, pruneaux. Tanins fins et doux,  
confirmant la maturité ensoleillée des raisins.  
Poivre et réglisse se retrouvent dans la finale.

## Accords mets & vins

Vin de moyenne garde (4-5 ans), se consomme à 15°C environ.  
Grillades de bœuf aux herbes, Civet de lotte à l'ancienne, joues  
de porc confites, agneau de 7 heures, Chili con carne, plateau  
de fromages.

