



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**



## **Luberon « Terre de Safres » Domaine le Novi - AB**

**Appellation :** LUBERON

**Cépage :** 60% Grenache, 35% Syrah, 5% Cinsault

**Région :** Rhône

**Vinification :** Egrappage à 100% & Foulage. Co-macération des Grenache et des Cinsault en cuve béton. Les Syrah sont vinifiées séparément. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures inférieures à 28°C. Macération supérieur à 21 jours avec une finale à chaud

**Garde :** 3 à 5 ans

**Dégustation :** Rubis carminé, un nez qui semble sortir de la garrigue avant de s'écraser dans les compotes fruitées. Le serpolet et le romarin se maculent de fraise et de cerise, le cade et le ciste se colorent de figue noire et de prune sombre. Le charnu des fruits apporte du volume en bouche

**Accords :** Une viande marinée au barbecue

**Producteur :** Romain Dol a repris depuis 3 ans le domaine familial dans le Luberon avec comme objectif de passer de la cave coopérative à la mise en bouteille au domaine. Fin dégustateur, amoureux des vins aux profils tendus et élégants, c'est dans un contexte climatique difficile qu'il a sorti en 2014 son premier millésime. Un domaine résolument en bio, des choix judicieux de vinification et d'assemblages, la construction réfléchie d'une cuverie, un jeune vigneron qui travaille beaucoup et à qui un petit coup de pouce serait une juste récompense

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)