

# DOMAINE DOMA NOVA

## A.O.P. Côtes du Roussillon Rouge

### **Terroir :**

Niché au sommet d'une colline de la Vallée de la Têt sur la commune de Rodès en Roussillon, le Domaine DomaNova, autrement dit « Maison neuve » tire son nom d'un édifice religieux catalan reconnu pour ses légendes miraculeuses : l'Ermitage Domanova.

Le vignoble, d'une superficie d'une dizaine d'hectares, appartient à Jean Louis Salies et s'implante sur des coteaux vallonnés à 450 mètres d'altitude où les vignes, entourées de fabuleux genévriers, s'épanouissent sur un terroir composé de schistes.

### **Cépages :**

**Syrah, Grenache Noir**

### **Vinification :**

Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

La Syrah et le Grenache subissent une macération préfermentaire à froid pendant 48h afin de favoriser le développement des arômes frais et fruités. La fermentation se déroule à 25°C pendant 10 à 20 jours selon les cépages.

### **Élevage :**

En cuve avant une mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur des arômes.

### **Dégustation :**

Belle robe grenat aux reflets bleutés. Nez franc et intense mêlant des senteurs minérales, fruitées et épicées. En bouche la griotte et la myrtille s'entourent de tanins soyeux et d'une agréable fraîcheur en finale.

### **À Boire :**

Ce vin ne devra pas attendre plus de 2 ans avant d'être apprécié.

### **Accords Mets & Vins :**

Ce vin sublimera vos plats de viandes rouges, grillades, daubes et civets. Il s'accompagnera à merveille avec une blanquette de veau, un osso bucco, un tournedos Rossini et également sur tous les fromages légèrement affinés.

**Température de service :** À servir entre 14 et 16°C.