

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

AMO BLANCO

AOP Luberon



GARDE
5 - 10 ans



T° DE SERVICE
Entre 12° et 14°



2021

ASSEMBLAGE

VERMENTINU 46%

CLAIRETTE POINTUE 33%

GRENACHE BLANC 21%

DÉGUSTATION

Couleur jaune brillant au reflet vert.

Un nez flatteur de fleurs blanches, brugnons, nectarines et amandons.

Une trame tannique discrète structure la bouche, notes anisées et de fruits à chair blanche, finale minérale.

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire de l'Helvétien, de type safres ou grés tendre.

RENDEMENT

43 hl/ha

AGES DES VIGNES

de 27 à 59 ans



*L'âme blanche, en provençal, réunit les **cépages emblématiques** de la Vallée du Rhône méridionale. Cette cuvée allie **force** et **délicatesse** en faisant la part belle à la **Clairette** et au **Vermentinu**.*

VINIFICATION

Vendange manuelle et stockage en chambre froide quelques jours. Pressurage direct pour la Clairette et le Grenache.

Macération pelliculaire pour le Vermentinu puis fermentation en demi-muids de 1 vin.

Co-fermentation des Grenache avec une part de Vermentinu. Toutes les fermentations alcooliques sont spontanées.

Bâtonnage pendant 6 semaines des Vermentinu en demi-muids, fermentation malo-lactique sous-bois.

ÉLEVAGE

40% du vin est élevé en demi-muid (de 1 vin) pendant 12 mois.