

# DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

## AMO BLANCO

AOP Luberon



GARDE  
5 - 10 ans



T° DE SERVICE  
Entre 12° et 14°



2022

### ASSEMBLAGE

VERMENTINU 42%

CLAIRETTE POINTUE 37%

GRENACHE BLANC 21%

### DÉGUSTATION

Couleur jaune brillant.

Un nez fleuri flatteur, complété de notes de brugnons mûrs, nectarines et amandons.

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

### LE VIGNOBLE

#### TERROIR

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

#### RENDEMENT

39 hl/ha

#### AGES DES VIGNES

de 28 à 60 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 blanc.

Macération pelliculaire pour le Vermentinu puis fermentation en demi-muids de 2 et 3 vins.

Co-fermentation du Grenache blanc avec une part de Vermentinu.

Toutes les fermentations alcooliques sont spontanées.

Elevage des Clairette en amphores et bâtonnage des Vermentinu en demi-muids pendant 6 semaines.

Fermentation malo-lactique faite pour ces 2 cépages.

### ÉLEVAGE

40% du vin est élevé en demi-muids (de 2-3 vins) et 20% en amphore de 750 litres pendant 12 mois.