

DOMAINE LE NOVI

LUBERON — FRANCE

AMO BLANCO

AOP Luberon



GARDE
5 - 10 ans



T° DE SERVICE
Entre 12° et 14°



2023

ASSEMBLAGE

VERMENTINU 39%

CLAIRETTE POINTUE 37%

GRENACHE BLANC 24%

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 29 à 61 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 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.



www.domainelenovi.fr | [@DomaineLeNovi](https://www.instagram.com/DomaineLeNovi) | [f](https://www.facebook.com/DomaineLeNovi) Domaine Le Novi

Domaine Le Novi, 850 route de Cabrières d'Aigues, 84240 La Tour d'Aigues (RD9) | contact@domainelenovi.com | +33(0)6.22.07.90.60