



Domaine Le Novi Amo Blanco 2019

WITTE VRUCHTEN | SPICY | VUURSTEEN
VERFIJNDE ZUREN | SUBTIEL ROKERIG

PROFIEL



DOMEIN
Domaine Le
Novi



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Vermentino, Clairette
en Grenache Blanc



GLAS
Riedel Chardonnay

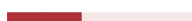


DRINKVENSTER
2031

STIJL



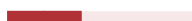
FRAÎCHEUR



BODY



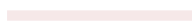
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Gegrilde dorade met rozemarijn,
citroen en olijfolie, kip, kalfsvlees,
mosselen, vette zeevis, apero



KAAS

Zachte kazen

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for **you**



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden volledig ontrist. De Clairette en Grenache Blanc druiven ondergaan een directe persing bij aankomst in de wijnkelder. De Vermentino ondergaat eerst een maceratie op schil. Zo'n 40% van de Vermentino ondergaan hun fermentatie in demi-muids van 1 jaar oud. Dit proces verloopt aan 20 °C. Tijdens de eerste 6 weken wordt de bâtonnage techniek toegepast. Zo'n 40% van de wijn ondergaat een malolactische fermentatie. Hij rijpt gedurende 12 maanden waarvan zo'n 40% van de wijn in demi-muids van 1 jaar oud vertoeft.



WIJNGAARD

De druiven komen van een hoog gelegen perceel dat uit het Oligoceen dateert. De bodem bestaat uit klei en kalksteen. De stokken zijn tussen de 26 en 58 jaar oud en geven een rendement van 43 hl per hectare.

WIJNBOUWER: DOMAINE LE NOVI

De 30 hectare van dit domein zijn ingeplant op de eerste hellingen van het Massief van de Luberon als je van de Middellandse Zee komt. Op een zonnige dag biedt dit glooiende en gevarieerde landschap een prachtig kleurenpalet waarbij het spel van licht en schaduw bij de ondergaande zon zelfs een dramatisch effect geeft op de beboste heuveltoppen. De wijngaarden liggen nabij Etang de la Bonde, een klein meer dat de enigste grote watervoorraad van de ganse Luberon bevat. De kracht en rijkdom van hun wijnen zijn terug te brengen tot de zeer diverse bodems die uit het Oligoceen dateren. De wortels van de ranken halen uit de mergel, kalksteen, zandsteen en zanderige klei een mozaïek aan smaken. De percelen profiteren van een mediterrane klimaattype maar de bergachtige streek heeft ook wel zijn aandeel in de meteorologische omstandigheden. Zo is de vegetatieve cyclus hier een 20-tal dagen langer dan in de omringende appellaties en dit zorgt voor een traag en egaal rijpingsproces. Zonder een levendige bodem is het onmogelijk om een grote wijn te maken, dus wordt hier grote zorg aan besteed en dit op biologische wijze. Romain Dol streeft met zijn 11 verschillende druivenrassen naar plezierwijnen waarvan je, samen met je vrienden, graag de bodem van de fles ontdekt. Je krijgt harmonieuze en subtiele wijnen die voor een delicate beleving staan.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Rhône

APPELLATIE
Luberon



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers

