



DOMAINE DES AMOURIERS

AOP Vacqueyras blanc



Terroir

Sols argilo-calcaire rouge à galets roulés des « Garrigues ».

Encépagement

Grenache blanc, roussanne, clairette, viognier.

Rendement

Rendement autorisé 35 hls/ha

Rendement du domaine : 30 à 35 hl/ha

Vendanges

Vendanges manuelles en caisses de 15 kg.

Vinification & Élevage

Pressurage en grappes entières.

Débourbage au froid, puis entonnage après clarification des moûts.

Fermentation et élevage en fût de chêne français de 600 litres (demi-muid) durant 12 mois.

Mise en bouteille

Effectuée par nos soins, dans nos chais, sans collage.

Bouteille Vacqueyras antique armoriée.

Production

3200 bouteilles.

Dégustation

Dès à présent ou après une garde de 5 ans.

Présentation des millésimes

MILLESIME	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
GRENACHE BLANC	53%	55%	50%	55%	50%	50%	50%	31%	50%	40%
ROUSSANNE	45%	43%	50%	43%	23%	27%	18%	33%	36%	20%
CLAIRETTE					25%	21%	30%	34%	12%	38%
VIOGNIER	2%	2%		2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%