



DOMAINE DES AMOURIERS

AOP Vacqueyras rouge

« Signature »



Terroir

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

Encépagement

Grenache, syrah, mourvedre.

Rendement

Rendement autorisé 35 hls/ha

Rendement du domaine : 20 à 30 hl/ha

Vendanges

Vendanges manuelles avec sélection des parcelles en fonction de leurs degrés de maturité.

Vinification & Élevage

Traditionnelle avec éraflage partiel selon le millésime

En cuves béton (avec contrôle des températures de fermentation).

Vinification séparée des cépages et des terroirs,

(assemblage ultérieur après dégustation des différentes cuvées).

Durée moyenne de macération : 25 à 35 jours.

Pressurage : presseur pneumatique.

Élevage

De 15 à 18 mois en cuves béton.

Mise en bouteille

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

Bouteille Vacqueyras antique armoriée.

Production

Selon le millésime, de 20 à 35000 bouteilles.

Dégustation

Une garde de 2 à 5 ans est conseillée, pouvant allée jusqu'à 8 ans.

Présentation des millésimes

Cuvée « Signature »

MILLESIME	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
GRENACHE	60%	55%	55%	54%	55%	42%	50%	62%	56%	57%	55%
SYRAH	40%	35%	40%	38%	39%	41%	35%	30%	34%	30%	25%
CARIGAN		5%	5%	2%							
MOURVEDRE		5%		6%	6%	17%	15%	5%	7%	10%	15%
CINSAULT								3%	3%	3%	5%