DOMAINE DES AMOURIERS

AOP Vacqueyras rouge

« Les Genestes »

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
Selection de vieilles vignes sur les terroirs les mieux exposés.

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 : pressoir 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 10 à 12000 bouteilles.

Dégustation
Une garde de 3 ans est conseillée, pouvant allée jusqu'à 10 ans.

Présentation des millésimes
Cuvée « les Genestes » - Vieilles Vignes

MILLESIME	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
GRENACHE	65%	62%	50%	58%	53%	60%	56%	53%	55%	50%	60%	54%
SYRAH	35%	38%	50%	40%	47%	40%	44%	47%	45%	50%	40%	46%
MOURVEDRE				2%								

Domaine des Amouriers - 5801 route de la garrigue de l'étang - 84260 - Sarrians - France
Tél. (33) 04 90 65 83 22 - Fax : (33) 04 90 65 84 13 - Email : domaine@amouriers.com