



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% |