



DOMAINE DES AMOURIERS

IGP VAUCLUSE Blanc

« Suzanne »



Terroir

Sols Argilo-Sablo-Limonneux, (alluvions modernes de bord de rivière).

Encépagement

Roussanne, vermentino, viognier.

Rendement

Rendement 50 à 65 hl/ha

Vendanges

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

Vinification & Élevage

Macération pré-fermentaire à froid avant pressurage.

Débourbage au froid.

Fermentation à 18°C environ en cuve inox.

Mise en bouteille

6 à 8 mois après vendange.

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

Bouteilles bourgogne. Feuille morte.

Production

Selon le millésime, de 2 à 3000 bouteilles.

Également conditionné en Bag in Box.

Dégustation

Dès à présent et pendant 2 ans.

Composition des assemblages

MILLESIME	2013	2014	2015	2016
ROUSSANNE	50%	40%	30%	35%
VERMENTINO	40%	40%	50%	45%
VIIGNIER	10%	20%	20%	20%