



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 : 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 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
GRENACHE	65%	62%	50%	58%	53%	60%	56%	53%	55%	50%
SYRAH	35%	38%	50%	40%	47%	40%	44%	47%	45%	50%
MOURVEDRE				2%						