



DOMAINE DES AMOURIERS

AOP Vacqueyras Rouge

« Les Truffières »

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

Sélection 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

En fût de chêne français de 600 litres (demi-muid) durant 24 mois.

Après assemblage, une dégustation déterminera la commercialisation de cette cuvée.

Mise en bouteille

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

Bouteille Vacqueyras antique armoriée.

Production

De 1500 à 2000 bouteilles.

Dégustation

Une garde de 5 ans est conseillée, pouvant allée jusqu'à 10 ans.

Présentation des millésimes

Cuvée « Les Truffières »

MILLESIME	2009	2010	2011	2012	2013	2014
GRENACHE	60%	60%		60%		60%
SYRAH	40%	40%		40%		40%
MOURVEDRE						

