



Fiches Techniques Technical Sheets

DOMAINE
DES
AMADIEU



CRU DES CÔTES DU RHÔNE

84290 CAIRANNE - France



DES DOMAINES AMADIEU

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2020

AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE



CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

CEPAGES

Grenache 70%, Syrah 30%,

SOLS

Terrasses alluviales de l'Aygues, Garrigues
(galets roulés).

VITICULTURE

Agriculture Biologique et biodynamique
certifiées

Les sols sont soit labourés soit enherbés.
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification par
parcelle par cépage, cuvaison une à deux
semaines avec des remontages légers et des
pigeages.

Elevage rapide réalisé en cuve inox pendant 4
mois dans un chai climatisé.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Assemblage et
unique mise en bouteille du millésime
Production: 10 000 bouteilles

ORGANIC AND BIODYNAMIC FARMING CERTIFIED

GRAPE VARIETIES

Grenache 70 %, Syrah 30 %

SOILS

Aygues's alluvial terraces, Provençal heath land
(round pebbles).

VINE GROWING

Organic and biodynamic farming certified
Soils are ploughed or under grass
The yield of the vineyard is controlled by bud
removal.

VINIFICATION AND AGEING

Grapes are destalked, vinification each terroir or
grape variety separately. Fermentation on skins
one to two weeks long with light must going-up
and punching the cap down.
Quickly Maturing realized in stainless steel vat
during 4 months in an air-conditioned wine
store.

BOTTLING

No fining, light filtering. Assembly and one sole
bottling session per vintage.
Production: 830 cases

Mise en bouteilles le 17/02/2021
Jour FRUIT



Bottled on 2021/02/17
Day FRUIT

DES DOMAINES AMADIEU

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2020

AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROSE



CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

CEPAGES

Grenache 70%, Syrah 30%, Cinsault 10%

SOLS

Terrasses argilo-calcaires.

CONDUITE DE LAVIGNE

Les sols sont soit labourés soit enherbés.
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

VINIFICATION ET ELEVAGE

La fermentation est réalisée à une température comprise entre 15 et 17°C. Le moût est obtenu par saignée et/ou pressurage direct.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, filtration stérile.
Assemblage et unique mise en bouteille du millésime
Production: 2 000 bouteilles

ORGANIC AND BIODYNAMIC FARMING CERTIFIED

GRAPE VARIETIES

Grenache 60 %, Syrah 30 %, Cinsault 10%

SOILS

Clayed-limey terraces.

VINE GROWING

Soils are ploughed or under grass
The yield of the vineyard is controlled by bud removal.

VINIFICATION AND AGEING

The temperature of the fermentation is controlled and maintained between 15 and 17 °C. The must is obtained by saignée and/or direct pressure.

BOTTLING

No fining, filtering.
Assembly and one sole bottling session per vintage.
Production: 166 cases

Mise en bouteilles le 17/02/2021
Jour FRUIT



Bottled on 2021/02/17
Day FRUIT

DCMAINE DES AMADIEU

CAIRANNE GARRIGUES

2020

AOC CAIRANNE ROUGE
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



CERTIFIE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

ORGANIC AND BIODYNAMIC FARMING CERTIFIED

CEPAGES

Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

GRAPE VARIETIES

Grenache 60 %, Syrah 20 %, Mourvèdre 20%

SOLS

Garrigues, galets roulés.

SOILS

Provencal heath land, round pebbles.

VITICULTURE

Agriculture Biologique et biodynamique certifiées. Les sols sont labourés.
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage et éclaircissage.

VINE GROWING

Organic and biodynamic farming certified
Soils are ploughed.
The yield of the vineyard is controlled by bud removal and thinning out.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification par parcelle par cépage, cuvaison de plus de deux semaines avec des remontages légers et des pigeages.
Elevage réalisé en cuve inox pendant 6 mois dans un chai climatisé.
Garde : 5 ans

VINIFICATION AND AGEING

Grapes are destalked, vinification each terroir or grape variety separately. Fermentation on skins more than two weeks long with light must going-up and punching the cap down.
Maturing realized in stainless steel vat during 15-6 months in an air-conditioned wine store.
Can be kept : 5 years

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Assemblage et unique mise en bouteille du millésime. Bouchon en liège naturel.
Production : 12 000 bouteilles

BOTTLING

No fining, light filtering. Assembly and one sole bottling session per vintage.
Natural cork.
Production: 1 000 boxes

Mise en bouteilles le 17/02/2021
Jour FRUIT



Bottled on 2021/02/17
Day FRUIT



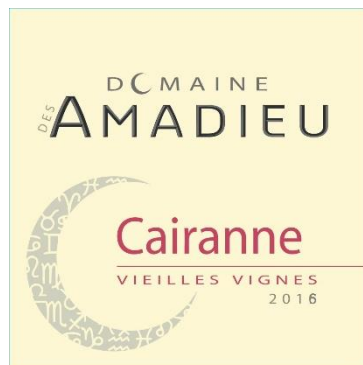
SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, Quartier Beauregard, 84290 CAIRANNE
Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48 Port : +33 (0)6 87 72 85 42
Email : contact@domainedesamadieu.com Site : www.domainedesamadieu.com



DES DOMAINES AMADIEU

CAIRANNE VIEILLES VIGNES 2019

AOC CAIRANNE ROUGE
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



CEPAGES

Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%,
Carignan 10%
Vieilles vignes de plus de 50 ans.

GRAPE VARIETIES

Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%,
Carignan 10%.
Vines more than 50 years old.

SOLS

Garrigues, coteaux et terrasses argilo-calcaires.

SOILS

Provençal heath land, hillsides and clayed-limey terraces.

CONDUITE DE LA VIGNE

Agriculture Biologique et biodynamique
certifiées
Les sols sont labourés.
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage et
éclaircissage.

VINE GROWING

Organic and biodynamic farming certified
Soils are ploughed
The yield of the vineyard is controlled by bud
removal and thinning out.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification par
parcelle par cépage, cuvaison de plus de trois
semaines avec des remontages légers et des
pigeages.
Elevage réalisé en cuve inox et en fûts de chênes
français pendant 15 à 18 mois dans un chai
climatisé.

VINIFICATION AND MATURING

Grapes are destalked, vinification each terroir
or grape variety separately. Fermentation on
skins more than three weeks long with light
must going-up and punching the cap down.
Maturing realized in stainless steel vat and
French oak barrels during 15-18 months in an
air-conditioned wine store.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Bouchon en liège
naturel.
Vieilles vignes en chai climatisé avant habillage.
Production: 12 000 bouteilles

BOTTLING

No fining, light filtering. Natural cork
Ageing in an air-conditioned store before
labelling.
Production: 1 000 cases

Mise en bouteilles le 01/09/2020
Jour FRUIT



Bottled on 2020/09/01
Day FRUIT



SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, Quartier Beauregard, 84290 CAIRANNE
Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48 Port : +33 (0)6 87 72 85 42
Email : contact@domainedesamadieu.com Site : www.domainedesamadieu.com



DES DOMAINES AMADIEU

CAIRANNE
HAUT DE BEAUREGARD
2019
AOC CAIRANNE BLANC
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



**CERTIFIE AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE**

**ORGANIC AND BIODYNAMIC
FARMING CERTIFIED**

CEPAGES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne et Viognier.

GRAPE VARIETIES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne and Viognier.

SOLS

Coteaux et terrasses argilo-calcaires.

SOILS

Hillsides and clayed-limey terraces.

CONDUITE DE LA VIGNE

Les sols sont labourés.
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

VINE GROWING

Soils are ploughed.
The yield of the vineyard is controlled by bud removal.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Mise en fûts avant la fermentation malolactique, bâtonnage hebdomadaire. Elevage sur lies en fûts de chênes français sélectionnés, amphore et cuve inox pendant 9 mois dans un chai climatisé.
Garde : 5 ans

VINIFICATION AND MATURING

Malolactic fermentation in barrels and stirring up each week.
Maturing on lees realized in French oak selected barrels, amphora and stainless steel vat during 9 months in an air-conditioned wine store.
Can be kept : 5 years

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Bouchon en liège.
Vieillessement en chai climatisé.
Cuvée très confidentielle : 2 640 bouteilles

BOTTLING

No fining, light filtering. Natural cork.
Ageing in an air-conditioned store.
Cuvée very confidential: 440 boxes

Mise en bouteille le 01/09/2020
Jour FRUIT



Bottled on 2020/09/01
Day FRUIT



SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, Quartier Beauregard, 84290 CAIRANNE
Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48 Port : +33 (0)6 87 72 85 42

Email : contact@domainedesamadieu.com Site : www.domainedesamadieu.com



DES DOMAINES AMADIEU

CAIRANNE HAUT DE BEAUREGARD 2019

AOC CAIRANNE ROUGE
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



**CERTIFIÉ AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE**

**ORGANIC AND BIODYNAMIC
FARMING CERTIFIED**

CEPAGES

Grenache 45%, Syrah 20%, Mourvèdre 25%,
Carignan 10%
Vieilles vignes de plus de 50 ans.

GRAPE VARIETIES

Grenache 45%, Syrah 20%,
Mourvèdre 10%, Carignan 10%.
Vines more than 50 years old.

SOLS

Garrigues, coteaux et terrasses argilo-
calcaires.

SOILS

Provençal heath land, hillsides and
clayed- limey terraces.

CONDUITE DE LAVIGNE

Les sols sont labourés. Rendement
maîtrisé par ébourgeonnage et
éclaircissage.

VINE GROWING

Soils are ploughed.
The yield of the vineyard is controlled by
bud removal and thinning out.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification
par parcelle ou par cépage, cuvaison de plus
de trois semaines avec des remontages
légers et des pigeages.
Assemblage des meilleurs vins du
domaine obtenu après la fermentation
malolactique. Elevage dans 3 demi-muids en
chêne français sélectionnés pendant 14
mois dans un chai climatisé.
Garde : 10 ans

VINIFICATION AND MATURING

Grapes are destalked, vinification each
terroir or grape variety separately.
Fermentation on skins more than three
weeks long with light must going-up and
punching the cap down. Assembly of the
best wines obtained after the malolactic
fermentation. Maturing realized in 3
French oak selected demi-muids during
14 months in an air-conditioned wine
store. Can be kept : 10 years

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Bouchon en
liège. Vieillesse en chai climatisé.
Cuvée très confidentielle : 2 364 bouteilles

BOTTLING

No fining, light filtering. Natural cork
Ageing in an air-conditioned store.
Cuvée very confidential : 394 boxes

Mise en bouteille le 01/09/2020
Jour FRUIT



Bottled on 2020/09/01
Day FRUIT

SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, Quartier Beauregard, 84290 CAIRANNE

Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48 Port : +33 (0)6 87 72 85 42

Email : contact@domainedesamadieu.com Site :
www.domainedesamadieu.com

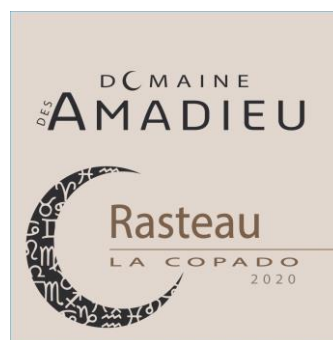


DES DOMAINES AMADIEU



RASTEAU LA COPADO 2020

AOC RASTEAU ROUGE
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



**CERTIFIÉ AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE**

**ORGANIC AND BIODYNAMIC
FARMING CERTIFIED**

CEPAGES

Grenache 50%, Cinsault 40%, Syrah 10%

GRAPE VARIETIES

Grenache 50%, Cinsault 40%, Syrah 10%

SOLS

Terrasses d'argiles et cailloux calcaires exposées
plein sud.

SOILS

Clay terraces and limestone stones facing South

CONDUITE DE LA VIGNE

Les sols sont labourés.
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

VINE GROWING

Soils are ploughed. The yield of the vineyard is
controlled by bud removal.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification des 3 cépages
dans la même cuve, cuvaison de plus de trois
semaines avec des remontages légers et des
pigeages.

Elevage réalisé en cuve inox et en fûts de chênes
français pendant 8 mois dans un chai climatisé.

Garde : 10 ans

WINE MAKING AND AGEING

Grapes are destalked, wine making of the 3 grape
varieties in the same tank, fermentation on skins more
than three weeks long with light must going-up and
punching the cap down. Maturing realized in stainless
steel vat and French oak barrels during 8 months in an
air-conditioned wine store.

Can be kept : 10 years

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Bouchon en liège
naturel. Vieillissement en chai climatisé avant
habillage.

BOTTLING

No fining, light filtering. Natural cork.
Ageing in an air-conditioned store before
labelling.

Mis en bouteilles à venir en Automne

Bottling to come in Autumn

SCEA Corine et Yves Jean HOUSER, 450 Chemin de Beaugard, 84290 CAIRANNE

Tél/Fax : +33 (0)4 90 66 03 48

Port : +33 (0)6 87 72 85 42

Email : contact@domainedesamadieu.com

Site : www.domainedesamadieu.com

