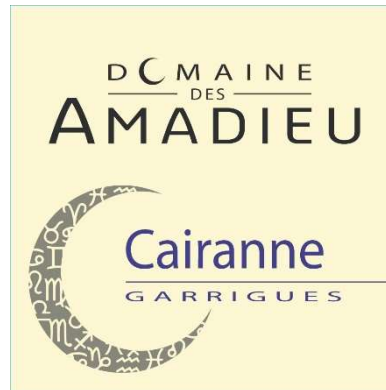


DOMAINE DES AMADIEU

CAIRANNE GARRIGUES 2023

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 : 9 960 bouteilles

BOTTLING

No fining, light filtering. Assembly and one sole bottling session per vintage.
Natural cork.
Production: 830 12-bottles cases

Mise en bouteilles le 21/03/2024
Jour FRUIT



Bottling on 2024/03/21
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

