

DOMAINE DES AMADIEU

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2023

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: 9 000 bouteilles

Mise en bouteilles le 21/03/2024
Jour FRUIT



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: 750 cases

Bottling on 2024/03/21
Day FRUIT