

DOMAINE DES AMADIEU

CAIRANNE VIEILLES VIGNES 2022 AOC CAIRANNE ROUGE CRU DES CÔTES DU RHÔNE



CEPAGES

Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%,
Carignan 10%

Vieilles vignes de plus de 50 ans.

SOLS

Garrigues, coteaux et terrasses argilo-calcaires.

CONDUITE DE LA VIGNE

Agriculture Biologique et biodynamique
certifiées

Les sols sont labourés.

Rendement maîtrisé par ébourgeonnage et
éclaircissage.

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.

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Bouchon en liège
naturel.

Vieilles vignes en chai climatisé avant habillage.

Production: 5231 bouteilles
514 Magnum

GRAPE VARIETIES

Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%,
Carignan 10%.

Vines more than 50 years old.

SOILS

Provencal heath land, hillsides and clayed-
limey terraces.

VINE GROWING

Organic and biodynamic farming certified
Soils are ploughed

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

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.

BOTTLING

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

Production: 435 12-bottles cases
171 3-magnum cases

Mise en bouteilles le 11/12/2023

Jour FLEUR



Bottled on 2023/12/11

Day FLOWER



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

