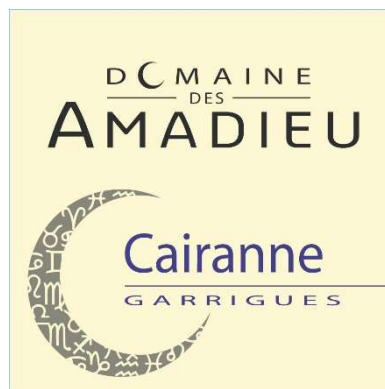


DOMAINE DES AMADIEU

CAIRANNE GARRIGUES 2024

AOC CAIRANNE ROUGE
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LABELLISÉ EN BIODYNAMIE

CEPAGES

Grenache 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

SOLS

Garrigues, galets roulés.

VITICULTURE

Certifiée Agriculture Biologique et labellisée
biodynamique

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 deux
semaines avec des remontages légers et des
pigeages.

Elevage réalisé en cuve inox pendant 6
mois dans un chai climatisé.

Garde : 5 ans

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Assemblage et
unique mise en bouteille du
millésime. Bouchon en liège naturel.

Production : 12 000 bouteilles
515 Magnum

Mise en bouteilles le 08/04/2025
Jour FRUIT



ORGANIC FARMING CERTIFIED AND BIODYNAMIC LABELED

GRAPE VARIETIES

Grenache 60 %, Syrah 20 %, Mourvèdre 20%

SOILS

Provencal heath land, round pebbles.

VINE GROWING

Certified Organic farming and labeled
biodynamic

Soils are ploughed.

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

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

BOTTLING

No fining, light filtering. Assembly and one sole
bottling session per vintage.

Natural cork.

Production: 1000 12-bottles cases
172 3- magnum cases

Bottling on 2025/04/08
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

