

DOMAINE DES AMADIEU

CAIRANNE HAUT DE BEAUREGARD 2024

AOC CAIRANNE BLANC
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



**CERTIFIE AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET LABELLISE EN
BIODYNAMIE**

**ORGANIC FARMING CERTIFIED
AND BIODYNAMIC LABELED**

CEPAGES

Roussanne(40%), Clairette(20%), Grenache
blanc(20%), et Viognier(20%).

GRAPE VARIETIES

Roussanne(40%), Clairette(20%),
Grenache blanc(20%) and
Viognier(20%).

SOLS

Coteaux et terrasses argilo-calcaires.

SOILS

Hillsides and clayed-limey terraces.

CONDUITE DE LA VIGNE

Certifiée Agriculture
Biologique et labellisée biodynamique.
Les sols sont labourés.
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

VINE GROWING

Certified organic farming and
labeled biodynamic
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 : 1200 bouteilles

BOTTLING

No fining, light filtering. Natural cork.
Ageing in an air-conditioned store.
Cuvée very confidential: 100 cases

Mise en bouteille le 08/04/2025
Jour FRUIT



Bottled 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@domainedesamadiou.com Site : www.domainedesamadiou.com

