

DOMAINE DES AMADIEU

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2024

AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
ROUGE



**CERTIFIE EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET LABELLISE
EN BIODYNAMIE**

CEPAGES

Grenache 70%, Syrah 30%,

SOLS

Terrasses alluviales de l'Aygues, Garrigues
(galets roulés).

VITICULTURE

Certifiée Agriculture Biologique et labellisée
biodynamique

Les sols
sont soit labourés soit enherbés.
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification par
parcelle par cépage, cuvaïson 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

**ORGANIC FARMING CERTIFIED
AND BIODYNAMIC LABELED**

GRAPE VARIETIES

Grenache 70 %, Syrah 30 %

SOILS

Aygues's alluvial terraces, Provencal 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

Mise en bouteilles le 08/04/2025
Jour FRUIT



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@domainedesamadiou.com Site : www.domainedesamadiou.com

