

DOMAINE DES AMADIEU



RASTEAU LA COPADO 2023

AOC RASTEAU ROUGE
CRU DES CÔTES DU RHÔNE



**CERTIFIÉ EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ET LABELLISÉ EN
BIODYNAMIE**

CEPAGES

Grenache 50%, Cinsault 40%, Syrah 10%

SOLS

Terrasses d'argiles et cailloux calcaires exposées
plein sud.

CONDUITE DE LA VIGNE

Les sols sont labourés.
Rendement maîtrisé par ébourgeonnage.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont égrappés, vinification des 3 cépages
dans la même cuve, 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 8 mois dans un chai climatisé.
Garde : 10 ans

MISE EN BOUTEILLE

Vin non collé, légère filtration. Bouchon en liège
naturel. Vieillesse en chai climatisé avant
habillage.
Production : 3333 bouteilles

**ORGANIC FARMING CERTIFIED
AND BIODYNAMIC LABELED**

GRAPE VARIETIES

Grenache 50%, Cinsault 40%, Syrah 10%

SOILS

Clay terraces and limestone stones facing South

VINE GROWING

Soils are ploughed. The yield of the vineyard is
controlled by bud removal.

WINE MAKING AND AGEING

Grapes are destalked, wine making of the 3 grape
varieties in the same tank, 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 8 months in an
air-conditioned wine store.
Can be kept : 10 years

BOTTLING

No fining, light filtering. Natural cork.
Ageing in an air-conditioned store before
labelling.
Production : 277 12-bottles cases

Mis en bouteilles le 23/07/2025
Jour FLEUR



Bottled on 2025/07/23
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@domainedesamadiou.com Site : www.domainedesamadiou.com

