



DOMAINE DES
AMOURIERS
VACQUEYRAS

BLANC 2023

SITUATION & TERROIR

Cette cuvée provient d'un vignoble qui se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône dans le cru Vacqueyras. Cette cuvée est issue de vieilles vignes à faibles rendements. Les vignes cultivées en agriculture biologique sont situées sur le terroir exceptionnel de la grande terrasse des garrigues de l'étang composé de galets et graviers calcaires et argiles brunes

CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à pleine maturité. Elles se déroulent au mois de septembre et sont entièrement manuelles.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Pressurage en grappes entières.

Débourbage au froid, puis entonnage après clarification des moûts.

Vinifications en fûts de 350l et 228l de 2 à 3 vins. Bâtonnage pendant 3 mois et élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

ENCÉPAGEMENT

45% Grenache blanc, 28% Clairette, 23% Roussanne et 4% Viognier

CONSOMMATION

Notre Vacqueyras blanc peut s'apprécier dès maintenant sur son côté floral et fruité. Idéal pour accompagner un fromage de chèvre frais, un carpaccio de langoustines ou une volaille aux morilles.



FAMILLE ABEILLE-FABRE