



DOMAINE DES
AMOURIERS
VACQUEYRAS

ROUGE 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

Tri manuel des raisins à la vigne. Éraflage avec foulage, remontage quotidien pendant 15 à 20 jours puis élevage en cuves émaillées et béton. L'élevage dure environ 10-12 mois.

ENCÉPAGEMENT

60% Grenache, 27% Syrah, 13% Mourvèdre

CONSOMMATION

Le Vacqueyras rouge du Domaine Les Amouriers peut s'apprécier jeune pour sa dominante de fruits noirs intenses et ses notes de garrigues. En bouche, l'attaque est solaire et portée sur les fruits rouges mûrs. La dégustation se poursuit en révélant des tannins fermes et nobles avec une finale épicée. Potentiel de garde : 6 à 8 ans

Idéal avec des viandes rouges (onglet de boeuf) ou blanches (filet mignon de porc) et des fromages affinés (Oussau-Iraty, Pont-l'Évêque).



FAMILLE ABEILLE-FABRE