

Domaine de l'Amauve (SAS)

LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine de l'Amauve (SAS) - Domaine de l'Amauve (SAS)

Cuvée

La Daurèle

Appellation

AOC Côtes du Rhône Villages Séguret

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Grenache blanc 40%, Clairette 30%, Ugni-Blanc 15%, Viognier 15%

EN BREF

Un vin tout en rondeur avec une belle expression aromatique et une jolie fraîcheur.

PRÉSENTATION

Situation

Terrasse à 150 m d'altitude.

Terroir

Argile, sable, cailloutis calcaires.

Vendanges

13/09/2021

Vinification

Classique, en petites cuves et barriques, avec contrôle de température.

Élevage

En cuves et barriques sur lies fines pendant 7 mois.

CONSEILS

Service

10-12°C

Potentiel de garde

3 à 5 ans

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (lait): Contient du lait ou des produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-10 Agriculture France, Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1.7 ha

Âge moyen des vignes: 25 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 5500

1/1

Domaine de l'Amauve (SAS)

197 CHEMIN DU JAS, 84110 SEGURET

Tel. 06 10 71 26 72 - contact@domainedelamauve.fr

domainedelamauve.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE