



*Séguret, le village, le vignoble, les montagnes.*

Déroulant ses méandres sur la rive gauche du Rhône, la rivière Ouvèze se jette dans le fleuve un peu avant Avignon. Le terroir de Séguret, situé sur les coteaux surplombant l'Ouvéze est connu pour porter de la vigne depuis plus de 2000 ans. C'est là, sur des sols argilo-calcaires, balayés par le Mistral et généreusement chauffés par le soleil de Provence que se trouve le vignoble du Domaine de l'Amauve.



Au Domaine de l'Amauve, la culture de la vigne fait appel aux règles de bon sens de l'agriculture raisonnée et le respect de l'environnement est une priorité. Le vignoble est enherbé un rang sur deux, ce qui permet de réduire la vigueur de la vigne. Afin de produire des raisins de grande qualité, la récolte est évaluée très tôt dans chaque parcelle. Une vendange en vert est réalisée si la vigne se montre trop productive. Lorsque la maturité optimale est atteinte, la récolte est faite rapidement et manuellement de façon à sélectionner les plus beaux raisins.

Nos vins blancs sont vinifiés à basse température, en cépages séparés, afin d'exprimer le meilleur du raisin. Leur conservation en cuves se fera sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles. La vinification des vins rouges est effectuée avec pigeage dans de petites cuves à température contrôlée. Les meilleurs vins rouges seront ensuite mis en élevage dans le bois pour une durée de 12 à 14 mois. La cuvée qui en résultera sera assemblée puis mise en bouteilles avec un minimum d'interventions pour respecter au mieux la puissance et l'expression de nos vins.

