



Vaucluse I.G.P. rouge « La vigne de Louis ».

Situation : L'aire de production est située à Séguret, sur la rive gauche du Rhône, proche de Vaison la Romaine et des crus réputés de Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Beaumes-de-Venise

Sols : Terrasses argilo-calcaires, caillouteux.

Climat : De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds et secs. Le Mistral chasse l'humidité assurant ainsi des conditions particulièrement favorables à la culture de la vigne.

Encépagement : Sur l'exploitation cohabitent deux cépages typiquement Rhodaniens pour l'élaboration de cette cuvée de vin rouge. D'un âge moyen de 25 ans, il s'agit des cépages suivants :

- Le grenache noir (50%)
- La Syrah.

Culture : Le domaine est certifié Bio depuis le millésime 2020.

Les traitements de la vigne sont limités et à base de cuivre, de soufre, et de produits naturels de Biocontrôle. Lorsqu'ils sont réalisés, c'est toujours à la dose minimale utile. Le vignoble est enherbé un rang sur deux afin de favoriser l'aération et la vie du sol et pour faciliter le passage lors des travaux. Les rendements sont naturellement faibles et peuvent être maîtrisés en effectuant de la vendange en vert si nécessaire.

Récolte : Elle est manuelle et effectuée rapidement à l'optimum de maturité.

Vinification : Elle est effectuée avec soin, en petites cuves, avec remontages et contrôle de la température afin d'exprimer le meilleur du raisin.

Elevage : Les vins sont ensuite conservés en cuve, sur lies fines afin de préserver leur fraîcheur et leur fruit. La mise en bouteille a lieu 8 mois environ après la récolte.

Consommation : Notre Vaucluse I.G.P. rouge peut s'apprécier dès sa commercialisation, mais il peut se garder davantage suivant les millésimes et conditions de conservation. Il va admirablement accompagner des charcuteries, des viandes grillées ou rôties et un plateau de fromages.

Domaine de l'Amauve Christian Vœux, Chemin du Jas, 84110 SEGURET France Tel/fax : 04.90.46.82.81 Port : 06.10.71.26.72 Email : contact@domainedelamauve.fr Site Internet : http://www.domainedelamauve.fr