

Fiches techniques des vins

— Amphora rouge



Depuis 2005, nous nous sommes lancés un nouveau défi : faire renaître sur le domaine la vinification en Amphore. Le point de départ fût la dégustation à l'aveugle d'un vin sicilien et la coïncidence que sur nos collines du paradis les romains s'étaient installés pour y poser leurs camps de repos, le vin devait faire parti de leur quotidien.

Cette cuvée est élaborée à partir d'une sélection massale de variétés de vignes anciennes qui ont été plantées spécialement pour la cuvée Amphore.

Détails techniques :

Types de sols : argilo-calcaire, galets, sol profond

Situation du vignoble : plein sud, altitude de 250 à 300 mètres, vignes de 40 à plus de 100 ans

Climat : méditerranéen

Variétés de cépages : Grenache 25%, Syrah 25%, Mourvèdre 25%, Carignan 25%

Vinification :

Vendanges manuelles en caissette à pleine maturité.

Tri des raisins sur table, puis égrappage et mise manuelle en amphore

Vinification en amphore cépages séparés, Fermentation naturelle (par les levures naturelles et sans addition de sulfite) et douce (à basse température).

Macérations longues (+ 3 mois), extraction respectueuse de la matière juste quelques pigeages manuels. Élevage court et mise en bouteille au bout d'un an.

Vin non filtré, non collé et sans soufre à la mise en bouteille.

Conseil de service :

T° en service : 16° - 17°C

Accord mets et vin : Liberté dans les choix des accords