



**Domaine de l'Amauve**

Christian VOEUX  
197 Chemin du Jas  
84110 SEGRET France

Portable : 06 10 71 26 72

Email : [contact@domainedelamauve.fr](mailto:contact@domainedelamauve.fr)  
Site Internet : <http://www.domainedelamauve.fr>

English version below.

Madame. Monsieur.

J'espère que vous allez bien.

Je viens vers vous pour vous amener quelques informations sur le fonctionnement du Domaine de l'Amauve dans ce premier semestre 2024.

### **1/ Mise en bouteille et bouchage des vins.**

Les mises en bouteilles du nouveau millésime vont débuter très prochainement.

- Les cuvées de vin rosé (« Le Rosé de Simone » et « Le Rosé d'Yvonne ») seront mises en bouteille le vendredi 1<sup>er</sup> Mars 2024.

- La cuvée de vin blanc « La Daurèle » sera mise en bouteille le vendredi 8 Mars 2024.

Les vins seront disponibles à la vente aussitôt après ces dates.

### **Un changement important va être fait en 2024 dans le sens de la sécurisation de la qualité des cuvées.**

Les cuvées de vin rosé continueront à être mises en bouteille et fermées par des capsules à vis qui sont très neutres et protègent parfaitement le vin.

Mes autres cuvées vont recevoir des bouchons en liège parfaitement neutres et contrôlés afin d'éliminer totalement les goûts de bouchon.

Ces bouchons seront de deux types :

- Bouchons composites d'aggloméré de liège fixés par un liant végétal totalement naturel pour la cuvée de vin blanc « La Daurèle », la cuvée « Laurances », la cuvée de Côtes du Rhône rouge « Le Vin d'Adrien », la cuvée d'IGP rouge « La Vigne de Louis ».

Durée de garde de ces cuvées avec ce type de bouchage : 10 ans.

- Bouchons naturels de haute qualité, dés-aromatisés et contrôlés un à un pour éliminer tout risque de contamination et de goûts de bouchons. Ces bouchons seront utilisés sur les cuvées de vin rouge « Estelles », « Les Merrelies », « Reserve ».

Durée de garde de ces cuvées avec ce type de bouchage : 20 ans.

### **2 / Ma disponibilité pour les expéditions et la réception au domaine.**

Comme vous le savez, le Domaine de l'Amauve est un petit domaine familial et j'y suis seul pour en assurer le fonctionnement.

Heureusement, quelques personnes fidèles viennent m'aider pour certaines tâches au vignoble.

Par contre, en ce qui concerne les expéditions et la vente sur place, je suis seul.

Je tiens donc à vous informer de deux périodes où je ne serai pas disponible (car en déplacement à l'étranger) :

- Du 7 au 19 Avril 2024.

- Du 22 Mai au 7 Juin 2024.

Merci donc de prévoir vos expéditions avant ou après ces dates.

Merci aussi aux visiteurs de s'organiser pour venir au domaine en dehors de ces dates.

Je vous remercie pour votre attention et vous souhaite une belle année 2024.

A bientôt au domaine.

Recevez mes sincères salutations.

Christian Voeux  
Vigneron. Oenologue.



**Domaine de l'Amauve**

Christian VOEUX  
197 Chemin du Jas  
84110 SEGRET France

Portable : 06 10 71 26 72

Email : [contact@domainedelamauve.fr](mailto:contact@domainedelamauve.fr)  
Site Internet : <http://www.domainedelamauve.fr>

Dear Madam. Dear Sir.

I hope you are well.

I'm here to bring you some information about how Domaine de l'Amauve will be operating in the first half of 2024.

### **1/ Bottling and corking the wines.**

Bottling of the new vintage will begin shortly.

- The rosé cuvées ("Le Rosé de Simone" and "Le Rosé d'Yvonne") will be bottled on Friday March 1, 2024.

- The white wine cuvée "La Daurèle" will be bottled on Friday March 8, 2024.

The wines will be available for sale immediately after these dates.

### **A major change will be done in 2024 to secure the quality of our cuvees.**

Rosé cuvees will continue to be bottled and closed with screw caps, which are very neutral and protect the wine perfectly.

My other cuvees will receive perfectly neutral, controlled corks to totally eliminate cork tastes.

These corks will be of two types:

- Composite corks made from agglomerated cork fixed with a totally natural plant-based binding agent for the white wine cuvee « La Daurèle », the red cuvee « Laurances », the red Côtes du Rhône cuvee « Le Vin d'Adrien », and the red IGP cuvée « La Vigne de Louis ».

These cuvees can be kept for 10 years with this type of closure.

- High-quality natural corks, de-aromatized and checked one by one to eliminate any risk of contamination or cork taint. These corks will be used for the red wines "Estelles", "Les Merrelies" and "Reserve".

Ageing time for these cuvées with this type of closure: 20 years.

### **2 / My availability for shipping and receiving visitors at the estate.**

As you know, Domaine de l'Amauve is a small, family-run estate, and I run it all by myself.

Fortunately, a few loyal people come to help me with certain tasks in the vineyard.

However, when it comes to shipping and on-site sales, I'm alone.

So I'd like to inform you of two periods when I won't be available (as I'll be travelling abroad):

- From April 7 to 19, 2024.

- May 22 to June 7, 2024.

Please plan your shipments before or after these dates.

Visitors are also asked to make arrangements to come to the estate outside these dates.

I thank you for your attention and wish you a nice year 2024.

See you soon at the estate.

Yours sincerely.

Christian Voeux  
Vigneron. Oenologue.