

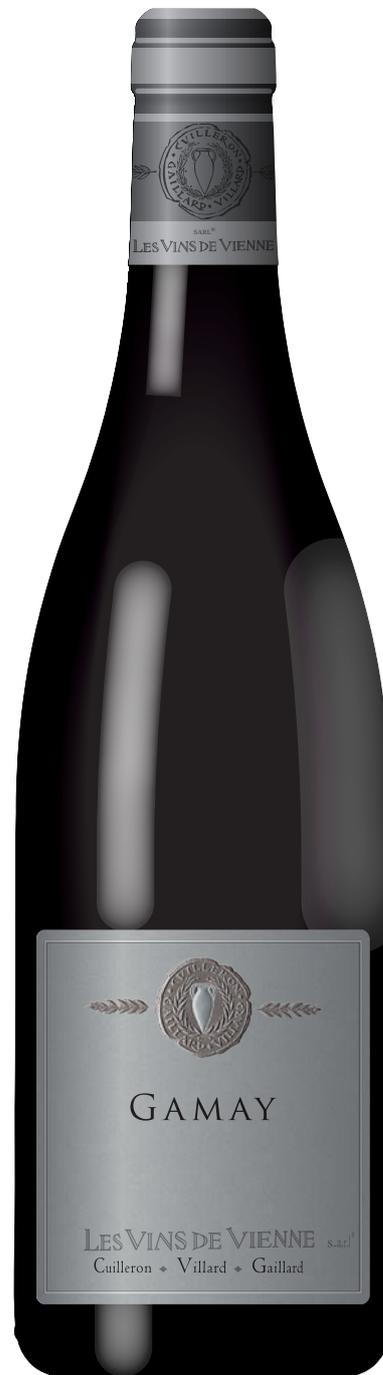


LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT
IGP COLLINES RHODANIENNES
GAMAY

- Surface : 0,5 ha
Type de sol : granites
Localisation des parcelles : commune de Saint-Désirat
Climat : continental à tendance froide
Exposition : plateau
Mode de culture : taille en cordon de Royat
Densité de plantation : 4 500 pieds / hectare
Âge moyen des vignes : 50 ans
Rendement : 40 hl/ha
Cépages : Gamay
Vendanges : manuelles
Vinification et élevage : vendange entière. dont 20% foulée.
Macération semi-carbonique pendant 2 semaines en cuve inox. Élevage 6 mois en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
Production annuelle : 4 000 bouteilles
Style : vif et gourmand, aux notes de petits fruits rouges
T° de service : 14-16°C
Accompagnement : planche de charcuterie, volaille, desserts fruités
Garde : 1-3 ans



LES AMPHORES servaient à conserver et à transporter le vin en Égypte pharaonique et gréco-romaine. En Mésopotamie, les rois plaçaient les vins qu'on leur livrait dans des amphores abritées dans de vastes celliers. Elles étaient fermées par des couvercles de terre cuite, scellés à l'argile, au plâtre ou à la poix. Notre gamme *Amphore* rend hommage à la civilisation du vin.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay – France

Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55

contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr

