



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT

AOP COLLINES RHODANIENNES

SYRAH

Surface : 1 ha

Type de sol : granitique (pour Saint-Désirat et Saint-Péray) et argilo-calcaire (pour Mercurool-Veaunes)

Localisation des parcelles : Saint-Désirat, Saint-Péray et Mercurool-Veaunes

Climat : à dominante continentale avec des étés chauds et secs

Exposition : sud-est

Mode de culture : taille en cordon de Royat

Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare

Âge moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 60 hl/ha

Cépages : Syrah

Vendanges : manuelles

Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.

Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines avec les levures indigènes.

Élevage 12 mois, en cuve béton et en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Style : gourmand, bel équilibre entre le fruit et les épices

T° de service : 14-15°C

Accompagnement : charcuterie régionale, grillade sauce à la diable

Garde : 2-5 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