



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT AOP CONDRIEU

- Surface : 3 ha
- Localisation des parcelles : Chavanay principalement
- Type de sol : granites à biotite et à muscovite
- Climat : continental, chaud l'été
- Exposition : coteaux en terrasses orientés sud-est
- Mode de culture : taille en guyot sur échelas
et sur fils de fer (1/3)
- Densité de plantation : 10 000 pieds / hectare
- Âge moyen des vignes : 20 ans
- Rendement : 41 hl/ha
- Cépages : Viognier
- Vendanges : manuelles
- Vinification et élevage : pressurage en vendange entière.
Débourbage au froid pendant 48 h.
Utilisation d'aucun produit intrant en dehors du SO₂. Fermentations en fûts
et en foudres à basse température
avec les levures indigènes pendant
environ 4 mois. Élevage 9 mois sur lies
en foudre et fûts de chêne français.
Filtration tangentielle avant mise en
bouteille.
- Production annuelle : 12000 bouteilles
- Style : fruité et gourmand, notes florales
- T° de service : 13-14°C
- Accompagnement : velouté d'asperges, caille aux raisins
- Garde : 3-4 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

