



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT
AOP CÔTES-DU-RHÔNE
LES CRANILLES

- Surface : 30 ha
Type de sol : galets roulés sur sol argilo calcaire et sols rouge sur grès
Localisation des parcelles : Estezargues, Tulette, Rochegude
Climat : méditerranéen
Mode de culture : taille en gobelet bas et cordon de Royat
Densité de plantation : 4 à 6 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes : 30 ans
Rendement : 46 hl/ha
Cépages : 70 % Grenache, 25 % Syrah, 5 % Carignan
Vendanges : manuelles et machine
Vinification et élevage : vendange totalement éraflée.
Fermentations et vinifications traditionnelles de 3 à 4 semaines avec les levures indigènes. Élevage 8 mois en cuves béton. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
Production annuelle : 150 000 bouteilles
Style : gourmand aux notes de fruits rouges et noirs
T° de service : 14-15°C
Accompagnement : charcuteries, BBQ, buffet campagnard
Garde : 2-3 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