



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT AOP CROZES-HERMITAGE

Surface : 2 ha

Type de sol : lœss sur socle calcaire (Fougaret) et alluvions du Rhône (Mercuriol), marne du Pliocènes (Chanos)

Localisation des parcelles : Larnage lieu-dit Fougaret, Mercuriol, Chanos Curson, lieu-dit Bedad

Climat : à dominante continentale

Exposition : coteaux en terrasses et plaine alluviale, tendance sud-est

Mode de culture : taille en cordon de Royat et gobelet sur échelas

Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare

Âge moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 45 hl/ha

Cépages : Marsanne

Vendanges : manuelles

Vinification et élevage : pressurage en vendange entière. Débourage au froid pendant 48 h. Utilisation d'aucuns produits intrants 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. Collage à l'argile, filtration tangentielle avant mise en bouteille.

Production annuelle : 12 000 bouteilles

Style : souple, fleur blanche et acacia

T° de service : 10-12°C

Accompagnement : ceviche de cabillaud, guacamole

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