



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT AOP CROZES-HERMITAGE

Surface : 4 ha

Type de sol : galets roulés sur sols argilo-calcaires
sableux

Localisation des parcelles : Mercurol, Chanos-Curson, Beaumont-
Monteux, Larnage

Climat : à dominante continentale avec des
étés chauds et secs

Exposition : plateau alluvial et coteau exposés sud-
ouest

Mode de culture : taille cordon de Royat

Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare

Âge moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 45 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, 30 % en cuve béton
et 70 % en foudre et fûts de chêne
français. Filtration tangentielle avant
la mise en bouteille.

Production annuelle : 40 000 bouteilles

Style : gourmand, aux notes de fruits rouges
et d'épices

T° de service : 14-15°C

Accompagnement : boudin noir aux pommes,
andouillette grillée

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

