



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, 25 % en cuve béton
et 75 % en foudre et fûts de chêne
français. Filtration tangentielle avant
la mise en bouteille.
Production annuelle : 25 000 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