



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

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

- Surface : 2 ha
Type de sol : galets roulés sur sol argilo calcaire et sols rouge sur grès
Climat : méditerranéen
Exposition : plaine
Mode de culture : taille en cordon de Royat et gobelet bas
Densité de plantation : 4 à 6 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes : 30 ans
Rendement : 51 hl/ha
Cépages : Viognier, Marsanne, Grenache blanc, Clairette
Vendanges : manuelles
Vinification et élevage : pressurage en vendange entière. Débourageage au froid pendant 48 h. Utilisation d'aucuns produits intrants en dehors du SO₂. Fermentations et vinifications en cuves à basse température. Élevage sur lies en cuve pendant 4 mois.
Production annuelle : 12 000 bouteilles
Style : rond, frais, équilibré
T° de service : 10-11°C
Accompagnement : apéritif, salade niçoise
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