



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT AOP COLLINES RHODANIENNES MARSANNE

- Surface : 1 ha
Type de sol : sableux, Loess sur socle granitique
Localisation des parcelles : Saint-Donat, Saint-Désirat, Bogy,
Chanos-Curson, Mercuriol-Veaunes
Climat : continental
Exposition : plein est
Mode de culture : taille en cordon de Royat
Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes : 20 ans
Rendement : 60 hl/ha
Cépages : Marsanne
Vendanges : manuelles
Vinification et élevage : pressurage en vendange entière.
Débourbage au froid pendant 48 h.
Utilisation d'aucun produit intrant en dehors du SO₂. Fermentations
en fûts à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois.
Élevage 6 mois sur lies en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant mise en bouteille.
Production annuelle : 6 000 bouteilles
Style : équilibré, fruits à chair blanche, fleurs d'acacia
T° de service : 10-11°C
Accompagnement : tartare de crevette, Saint Félicien
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

