



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 : coteaux de Saint-Donat à Saint-Désirat, coteaux de Bogy à Chanos-Curson

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. Débourage au froid pendant 48 h. Utilisation d'aucuns produits intrants en dehors du SO₂. Fermentations en fûts et en cuve inox à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. Élevage 9 mois sur lies en cuve inox et fûts de chêne français. Collage à l'argile, filtration tangentielle avant mise en bouteille.

Production annuelle : 5 000 bouteilles

Style : équilibré, fruits à chair blanche, fleurs d'acacia

T° de service : 10-11°C

Accompagnement : tartare de crevette, Saint Félicien

Garde : 0-3 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