



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT

VIN DE FRANCE
REMÉAGE

- Surface : 6 ha
Type de sol : argilo-calcaire
Localisation des parcelles : partie méridionale de la vallée du Rhône
Climat : méditerranéen
Mode de culture : taille cordon de Royat et gobelet bas
Densité de plantation : 3 à 4 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes : 20 ans
Rendement : 65 hl/ha
Cépages : Viognier, Chardonnay, Marsanne, Sauvignon
Vendanges : mécaniques
Vinification et élevage : pressurage en vendange entière.
Fermentations et vinifications en cuves à basse température. Élevage sur lies en cuve pendant 4 mois.
Production annuelle : 46 000 bouteilles
Style : équilibré, fruité et floral
T° de service : 10-11°C
Accompagnement : apéritif, tomates-mozzarella, fromage de chèvre
Garde : 1-2 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