

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 4000 pieds / hectare

<u>Âge moyen des vignes :</u> 20 ans

Rendement: 65 hl/ha

<u>Cépages</u>: Viognier, Chardonnay, Marsanne,

Sauvignon

Vendanges: mécaniques

Vinification et élevage : pressurage en vendange entière.

<u>Fermentations</u> et <u>vinifications</u> en cuves à basse température. Élevage 4 mois sur lies.

Production annuelle: 53 000 bouteilles

Style: équilibré, fruité et floral

T° de service: 10-11°C

Accompagnement: apéritif, tomates-mozzarella,

fromage de chèvre

Garde: 1-2 ans



En patois du Pilat, « **Reméage** » désigne le pèlerinage. Une référence au voyage des 3 vignerons à travers la vallée du Rhône pour acheter des raisins.

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



