



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT  
VIN DE FRANCE  
REMÉAGE – ROSÉ DE SYRAH

- Surface : 1 ha  
Type de sol : galets roulés sur sol argilo-calcaire  
Localisation des parcelles : nord et sud de la vallée du Rhône  
Climat : de type continental modéré et méditerranéen  
Mode de culture : taille en cordon de Royat  
Densité de plantation : 4 à 6 000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 20 ans  
Rendement : 60 hl/ha  
Cépages : Syrah  
Vendanges : manuelles et machine  
Vinification et élevage : macération et fermentation à basse température avec les levures indigènes. Élevage 4 mois en cuve béton. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.  
Production annuelle : 7 000 bouteilles  
Style : gourmand, frais et fruité  
T° de service : 8°C  
Accompagnement : salades, grillades, fromages  
Garde : 3-4 ans



*En patois du Pilat, « Reméage » désigne pèlerinage. Une référence au voyage des 3 vigneronns 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

Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55

contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr

