



## LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

### AMPHORE D'ARGENT

#### VIN DE FRANCE REMÉAGE

Surface : 10 ha

Type de sol : granitique et argilo-calcaire

Localisation des parcelles : Syrah du 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 7 000 pieds / hectare

Âge moyen des vignes : 20 ans

Rendement : 55 hl/ha

Cépages : Syrah

Vendanges : manuelles et machine

Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.

Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines en cuve inox et béton.

Élevage 12 mois, 50 % en cuve béton et 50 % en fûts et foudre de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Production annuelle : 40 000 bouteilles

Style : plaisant, souple, arômes de fruits frais

T° de service : 14-15°C

Accompagnement : grillade, couscous, pizza

Garde : 4-5 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