



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 nord 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 de chêne français.
Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
Production annuelle : 50 000 bouteilles
Style : plaisant, souple, arômes de fruits frais
T° de service : 14-15°C
Accompagnement : grillade, couscous, pizza
Garde : 4-5 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

