

AMPHORE D'ARGENT AOP SAINT-JOSEPH

Surface: 10 ha

Type de sol: granites

Localisation des parcelles : Saint-Désirat, Charnas, Malleval,

Serrière, Glun

Climat: à dominante continentale avec des

étés chauds et secs

Exposition: coteaux en terrasses sud-est

Mode de culture : taille cordon de Royat et gobelet sur

échalas

Densité de plantation : 6 à 10 000 pieds / hectare

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 40 hl/ha
Cépages: Syrah
Vendanges: manuelles

Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.

<u>Vinification</u> traditionnelle de 2 à 3 semaines avec les levures indigènes. <u>Élevage</u> 12 mois, 20 % en cuve béton et 80 % en foudre et fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant

la mise en bouteille.

Production annuelle: 60 000 bouteilles

Style: souple et gourmand aux notes de

fraise et cassis, arômes de violettes

T° de service: 16-17°C

Accompagnement : entrecôte grillée, mignon de veau

sauce au poivre

Garde: 3-5 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.





