



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT AOP SAINT-JOSEPH

<u>Surface</u> :	10 ha
<u>Type de sol</u> :	granites
<u>Localisation des parcelles</u> :	Saint-Désirat, Charnas, Malleval, Serrière, Glun
<u>Climat</u> :	à dominante continentale avec des étés chauds et secs
<u>Exposition</u> :	coteaux en terrasses sud-est
<u>Mode de culture</u> :	taille cordon de Royat et gobelet sur échalas
<u>Densité de plantation</u> :	6 à 10 000 pieds / hectare
<u>Âge moyen des vignes</u> :	30 ans
<u>Rendement</u> :	40 hl/ha
<u>Cépages</u> :	Syrah
<u>Vendanges</u> :	manuelles
<u>Vinification et élevage</u> :	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.
<u>Production annuelle</u> :	45 000 bouteilles
<u>Style</u> :	souple et gourmand aux notes de fraise et cassis, arômes de violettes
<u>T° de service</u> :	16-17°C
<u>Accompagnement</u> :	entrecôte grillée, mignon de veau sauce au poivre
<u>Garde</u> :	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.

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