



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

## AMPHORE D'ARGENT AOP SAINT-PÉRAY

- Surface : 3.5 ha  
Type de sol : granites  
Localisation des parcelles : lieu-dit Amour de Dieu, Biousse et Hongrie à Saint-Péray, commune de Toulaud  
Climat : continental, climat chaud et sec  
Exposition : est  
Mode de culture : taille en cordon de Royat  
Densité de plantation : 8 000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 30 ans  
Rendement : 45 hl/ha  
Cépages : 80 % Marsanne, 20 % Roussanne  
Vendanges : manuelles  
Vinification et élevage : pressurage en vendange entière. Débourage au froid pendant 48 h. Utilisation d'aucun produit intrant en dehors du SO<sub>2</sub>. Fermentations en foudres et fûts à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. Élevage 9 mois sur lies en foudre de chêne français. Filtration tangentielle avant mise en bouteille.  
Production annuelle : 60 000 bouteilles  
Style : floral et fruité, belle minéralité, fruits à chair blanche  
T° de service : 10-11°C  
Accompagnement : apéritif, truite grillée, velouté de pois chiche  
Garde : 3-4 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

