



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 : tendance 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'aucuns produits intrants en dehors du SO₂. Fermentations en fûts et en foudres à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. Élevage 9 mois sur lies en foudre et fûts de chêne français. Collage à l'argile, filtration tangentielle avant mise en bouteille.
Production annuelle : 20 000 bouteilles
Style : floral et fruité, belle minéralité
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