



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT

VIN DE FRANCE VIOGNIER

- Surface : 4 ha
Type de sol : granitique, argilo-calcaire
Localisation des parcelles : plateau ardéchois du nord et Loire
(communes de Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône)
Climat : continental
Exposition : plateau
Mode de culture : taille en guyot
Densité de plantation : 6 à 8 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes : 15 ans
Rendement : 55 hl/ha
Cépages : Viognier
Vendanges : manuelles
Vinification et élevage : pressurage en vendange entière.
Débourbage au froid pendant 48 h.
Utilisation d'aucuns produits intrants en dehors du SO₂. Fermentations en fûts et en cuve inox 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 : aromatique, arômes de pêche jaune
T° de service : 12-13°C
Accompagnement : idéal pour l'apéritif ou avec de la cuisine orientale
Garde : 2-3 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