

AMPHORE D'OR AOP HERMITAGE LA BACHOLE

Surface: 0,2 ha

Type de sol : læss et débris calcaires

Localisation des parcelles : Maison Blanche à Tain l'Hermitage

Climat: à dominante continentale avec des étés

chauds et secs

Exposition: très anciennes terrasses alluviales

Mode de culture : taille en gobelet bas et cordon de Royat

Densité de plantation : 8000 pieds / hectare

<u>Âge moyen des vignes</u>: 40 ans

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

Vinification et élevage : pressurage en vendange entière.

Débourbage au froid pdt 48 h. Utilisation d'aucuns produits intrants en dehors du SO₂. <u>Fermentations</u> en fûts et en foudres à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. <u>Élevage</u> de 9 mois sur lies en fûts de chêne français. Filtration tangentielle

avant mise en bouteille.

Production annuelle: 1000 bouteilles

Style: riche, complexe, poire, mûre, miel

T° de service : 12-14°C

Accompagnement : filet de rouget au fenouil, côte de veau,

homard grillé

Garde: 6-15 ans



En patois du Pilat, « La Bachole » désigne des caisses en bois pour vendanger.

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.