



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'OR AOP CORNAS LES BARCILLANTS

<u>Surface</u> :	1.2 ha
<u>Type de sol</u> :	granites
<u>Localisation des parcelles</u> :	Lieu-dit Saint-Pierre, Rouvenne, Barjasse
<u>Climat</u> :	continental tempéré avec des étés chauds
<u>Exposition</u> :	coteaux en terrasses orientés sud / sud-est
<u>Mode de culture</u> :	taille en cordon de Royat ou gobelet sur échalas
<u>Densité de plantation</u> :	8 à 10 000 pieds / hectare
<u>Âge moyen des vignes</u> :	40 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. <u>Fermentation</u> avec les levures indigènes. <u>Élevage</u> 16 mois, en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
<u>Production annuelle</u> :	5000 bouteilles
<u>Style</u> :	complexe, puissant aux parfums de fruits noirs, poivré
<u>T° de service</u> :	16-17°C
<u>Accompagnement</u> :	noisette de chevreuil et purée de céleri
<u>Garde</u> :	12-15 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