



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 échelas
<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>	7 000 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



En patois du Pilat, « **Les Barcillants** » désignent des personnes fortes et généreuses à l'image de ce vin.

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

