



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'OR AOP SAINT-PÉRAY LES BIALÈRES

<u>Surface</u> :	1 ha
<u>Type de sol</u> :	granites
<u>Localisation des parcelles</u> :	Lieu-dit Amour de Dieu et Biousse à Saint-Péray
<u>Climat</u> :	dans cette région chaude, un microclimat apporte de la fraîcheur, favorable à l'élaboration des grands vins blancs.
<u>Exposition</u> :	sud-est
<u>Mode de culture</u> :	taille en cordon de Royat et gobelet sur échelas
<u>Densité de plantation</u> :	6 à 8 000 pieds / hectare
<u>Âge moyen des vignes</u> :	40 ans
<u>Rendement</u> :	45 hl/ha
<u>Cépages</u> :	80 % Marsanne, 20 % Roussanne
<u>Vendanges</u> :	manuelles
<u>Vinification et élevage</u> :	pressurage en vendange entière. Débourbage au froid pdt 48 h. Utilisation d'aucuns produits intrants en dehors du SO ₂ . <u>Fermentations</u> en fûts à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. <u>Élevage</u> de 9 mois sur lies en fûts de chêne français. Collage à l'argile, filtration tangentielle avant mise en bouteille.
<u>Production annuelle</u> :	7 000 bouteilles
<u>Style</u> :	équilibré entre intensité, volupté et minéralité
<u>T° de service</u> :	14-15°C
<u>Accompagnement</u> :	filet de sandre au beurre blanc, fromage de chèvre
<u>Garde</u> :	entre 0 et 5 ans
<u>Label</u> :	



En patois du Pilat, « **Les Bialères** » désignent des fossés de drainage pour les eaux de pluies dans les côteaux.

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

