Les Vins de Vienne

Cuilleron ❊ Villard ❊ Gaillard

Amphore d'Or

AOP Condrieu

La Chambée

Surface :	2 ha
Type de sol :	granitique, lœss
Localisation des parcelles :	Condrieu (lieux dits Garon et Bassenon), Saint-Michel-sur-Rhône (Jeanraude et Aux Ruses), Verlieu, Malleval (Rochecourbe et Le Boucher).
Climat :	continental
Exposition :	coteaux et terrasses orientés sud-est
Mode de culture :	taille en guyot sur échalas
Densité de plantation :	10 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes :	30 ans
Rendement :	41 hl/ha
Cépages :	Viognier
Vendanges :	manuelles
Vinification et élevage :	pressurage en vendange entière. Débourbage au froid pdt 48 h. Utilisation d'aucuns produits intrants en dehors du SO_2. Fermentations en fûts à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. Élevage de 9 mois sur lies en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant mise en bouteille.
Production annuelle :	6 000 bouteilles
Style :	rond, complexe et minéral
T° de service :	14-15°C
Accompagnement :	terrine de foie gras, pêche flambée
Garde :	4-5 ans

*En patois du Pilat, « **La Chambée** » désigne la largeur de piochage pour les déchaussages de la vigne.*

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