



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'OR AOP CONDRIEU LA CHAMBÉE

- Surface : 2 ha
Type de sol : granitique, loess
Localisation des parcelles : Condrieu (lieux dits Garon et Bassenon), Saint-Michel-sur-Rhône (Jeanraude et Aux Ruses), Verlieu, Malleval (Rohecourbe et Le Boucher).
Climat : continental
Exposition : coteaux et terrasses orientés sud-est
Mode de culture : taille en guyot sur échelas
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. Débourage au froid pdt 48 h. Utilisation d'aucuns produits intrants en dehors du SO₂. 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 : 5 000 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

