



## LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

### AMPHORE D'OR AOP SAINT-JOSEPH L'ÉLOUÈDE

- Surface : 1 ha  
Type de sol : granites  
Climat : à dominante continentale avec des étés chauds et secs  
Exposition : coteaux et terrasses orientés sud-est  
Mode de culture : taille en cordon de Royat et gobelet sur échelas  
Densité de plantation : 8 à 10 000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 25 ans  
Rendement : 40 hl/ha  
Cépages : 30 % Marsanne, 70 % Roussanne  
Vendanges : manuelles  
Vinification et élevage : pressurage en vendange entière. Débourage au froid pdt 48 h. Utilisation d'aucun produit intrant en dehors du SO<sub>2</sub>. Fermentations en fûts à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. Élevage de 9 mois sur lies en fût de chêne français et en foudre. Filtration tangentielle avant mise en bouteille.  
Production annuelle : 10 000 bouteilles  
Style : rond, complexe et minéral  
T° service : 14/15°  
Accompagnement : tartare de saumon, aïoli  
Garde : 7-8 ans



*En patois du Pilat, « Les Elouèdes » désignent des éclairs.*

**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

