



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'OR AOP CÔTE-RÔTIE LES ESSARTAILLES

<u>Surface :</u>	2 ha
<u>Type de sol :</u>	schistes et gneiss
<u>Localisation des parcelles :</u>	Ampuis (Combard, Lancement, Grandes Places, Côte Rosier)
<u>Climat :</u>	à dominante continentale avec des étés chauds et secs
<u>Exposition :</u>	parcelles en coteaux orientées 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, fermentation 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>	9 000 bouteilles
<u>Style :</u>	fruits noirs épicés, équilibré avec des tannins délicats
<u>T° de service :</u>	16-17°C
<u>Accompagnement :</u>	tournedos à la Syrah, magret de canard aux airelles
<u>Garde :</u>	6-7 ans



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