

AMPHORE D'OR aop côte-rôtie LES ESSARTAILLES

Surface: 2 ha

Type de sol : schistes et gneiss

Localisation des parcelles : Ampuis (Combard, Lancement, Grandes

Places, Côte Rosier)

Climat: à dominante continentale avec des étés

chauds et secs

<u>Exposition</u>: parcelles en coteaux orientées sud-est Mode de culture : taille en cordon de Royat ou gobelet sur

échalas

Densité de plantation : 8 à 10 000 pieds / hectare

<u>Age moyen des vignes :</u> 40 ans
<u>Rendement :</u> 35 hl/ha
<u>Cépages :</u> Syrah
Vendanges : manuelles

Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.

<u>Vinification</u> traditionnelle de 2 à 3 semaines, fermentation avec les levures indigènes. <u>Élevage</u> 12 mois, en fûts de chêne français. Filtration tangentielle

avant la mise en bouteille.

Production annuelle: 9000 bouteilles

Style: fruits noirs épices, équilibré avec des

tannins délicats

T° de service: 16-17°C

Accompagnement : tournedos à la Syrah, magret de canard

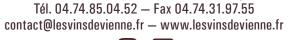
aux airelles

Garde: 6-7 ans



En patois du Pilat, « **Les Essartailles** » désignent le déchaussage des vignes.

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



