

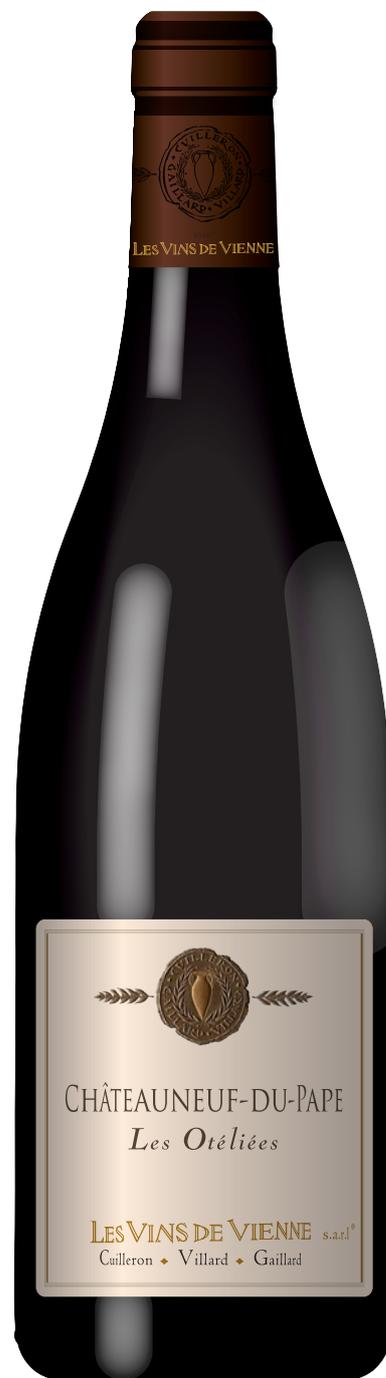


LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'OR AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LES OTÉLIÉES

- Surface : 0.8 ha
Type de sol : alluvions anciennes du Rhône, argiles rouges et galets roulés
Localisation des parcelles : 4 communes limitrophes à Châteauneuf
Climat : l'un des plus secs de la vallée du Rhône, affiche un ensoleillement record. L'excellente maturation du raisin vient de la chaleur emmagasinée le jour par les galets et restituée la nuit
Mode de culture : taille en gobelet bas
Densité de plantation : 3 000 à 3 500 pieds / hectare
Âge moyen des vignes : 40 ans
Rendement : 30 hl/ha
Cépages : 80 % Grenache, 15 % Syrah, 5 % Mourvèdre
Vendanges : manuelles
Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.
Vinification traditionnelle de 3 à 4 semaines. Fermentation avec les levures indigènes. Élevage 12 mois, en fûts de chêne français et cuve béton. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
Production annuelle : 3 500 bouteilles
Style : fin, charpenté, long en bouche
T° de service : 14-15°C
Accompagnement : gigot d'agneau aux olives, rognons de veau
Garde : 10 ans et plus



En patois du Pilat, « Les Otéliées » désignent le coup de chaleur en été.

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

