Les Vins de Vienne

Cuilleron ✻ Villard ✻ Gaillard

Amphore d'Or

AOP Crozes-Hermitage

Les Palignons

Surface :	1 ha
Type de sol :	terrasses granitiques et plateau de galets roulés
Localisation des parcelles :	Mercurol et Larnage
Climat :	à dominante continentale avec des étés chauds et secs
Exposition :	coteaux en terrasses et plateau alluvial
Mode de culture :	taille en cordon de Royat et gobelet sur échalas
Densité de plantation :	7 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes :	30 ans
Rendement :	45 hl/ha
Cépages :	Syrah
Vendanges :	manuelles
Vinification et élevage :	vendange éraflée partiellement. Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines. Fermentation avec les levures indigènes. Élevage 16 mois, en foudre et en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
Production annuelle :	7 000 bouteilles
Style :	ample, croquant et généreux
T° de service :	14-15°C
Accompagnement :	bavette à l'échalote, pierrade sauce béarnaise
Garde :	6 ans et plus

*En patois du Pilat, « **Les Palignons** » désignent les échalas cassés (piquets de bois).*

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