



## 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 : Mercurolet 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 échelas  
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 fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.  
Production annuelle : 5 000 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



**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