LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'OR

AOP CÔTES-DU-RHÔNE CAIRANNE

LA PERDENDAILLE

Surface :	1 ha
Type de sol :	terres rouges sur grès, terrasses argileuses, caillouteuses et mollasses sableuses
Climat :	méditerranéen, chaud et sec avec un fort mistral
Mode de culture :	taille en gobelet bas
Densité de plantation :	4 000 à 5 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes :	35 ans
Rendement :	35 hl/ha
Cépages :	70 % Grenache, 25 % Syrah, 5 % Carignan
Vendanges :	manuelles
Vinification et élevage :	vendange éraflée partiellement. Vinification traditionnelle de 3 à 4 semaines. Fermentation avec les levures indigènes. Élevage 9 mois, en cuve(1/3), en fûts de chêne français (1/3) et en demi-muids (1/3). Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
Production annuelle :	5 000 bouteilles
Style :	charnu et soyeux, concentré sur les fruits et les épices
T° de service :	14-15°C
Accompagnement :	poulet rôti aux herbes, râble de lapin aux pruneaux
Garde :	5-7 ans

*En patois du Pilat, « **La Perdendaille** » désigne le mode de plantation en quinconce utilisé dans la vallée du Rhône.*

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