



## LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

### AMPHORE D'OR AOP GIGONDAS LES PIMPIGNOLES

<u>Surface :</u>	0.6 ha
<u>Type de sol :</u>	alluvions caillouteuses à galets roulés
<u>Climat :</u>	méditerranéen
<u>Exposition :</u>	coteaux en terrasses orientés sud-est
<u>Mode de culture :</u>	taille en gobelet bas
<u>Densité de plantation :</u>	4 000 à 6 000 pieds / hectare
<u>Âge moyen des vignes :</u>	30 ans
<u>Rendement :</u>	36 hl/ha
<u>Cépages :</u>	75 % Grenache, 20 % Syrah, 5 % Mourvèdre
<u>Vendanges :</u>	manuelles
<u>Vinification et élevage :</u>	vendange éraflée partiellement. <u>Vinification</u> traditionnelle de 3 à 4 semaines. <u>Fermentation</u> avec les levures indigènes. <u>Élevage</u> 12 mois, en fûts de chêne français et cuve béton. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
<u>Production annuelle :</u>	2 500 bouteilles
<u>Style :</u>	fin, tannins soyeux, arômes de fruits confiturés
<u>T° de service :</u>	14-15°C
<u>Accompagnement :</u>	parmentier de canard aux morilles, entrecôte grillée et topinambours
<u>Garde :</u>	8-10 ans



**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