LES VINS DE VIENNE

CUILLERON ⁎ VILLARD ⁎ GAILLARD

AMPHORE D'OR

AOP GIGONDAS

LES PIMPIGNOLES

Surface :	0.6 ha
Type de sol :	alluvions caillouteuses à galets roulés
Climat :	méditerranéen
Exposition :	coteaux en terrasses orientés sud-est
Mode de culture :	taille en gobelet bas
Densité de plantation :	4 000 à 6 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes :	30 ans
Rendement :	36 hl/ha
Cépages :	75 % Grenache, 20 % 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 :	3000 bouteilles
Style :	fin, tannins soyeux, arômes de fruits confiturés
T° de service :	14-15°C
Accompagnement :	parmentier de canard aux morilles, entrecôte grillée et topinambours
Garde :	8-10 ans

*En patois du Pilat, « **Les Pimpignoles** » désignent les coccinelles.*

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