



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'OR AOP VACQUEYRAS LA SILLOTE

<u>Surface</u> :	0,6 ha
<u>Type de sol</u> :	marnes et grés
<u>Climat</u> :	méditerranéen, chaud et sec
<u>Exposition</u> :	coteaux en terrasses et plaine alluviale
<u>Mode de culture</u> :	taille en gobelet bas et cordon de Royat
<u>Densité de plantation</u> :	4 000 à 6 000 pieds / hectare
<u>Âge moyen des vignes</u> :	25 ans
<u>Rendement</u> :	35 hl/ha
<u>Cépages</u> :	80% Grenache, 20% Syrah
<u>Vendanges</u> :	manuelles
<u>Vinification et élevage</u> :	vendange partiellement éraflée. <u>Vinification</u> traditionnelle de trois à quatre semaines. <u>Élevage</u> 12 mois en fûts de chêne français et cuve béton. <u>Filtration</u> tangentielle avant la mise en bouteille.
<u>Production annuelle</u> :	3 000 bouteilles
<u>Style</u> :	aromatique, arômes de fruits frais, épices et garrigue
<u>T° de service</u> :	14-15°C
<u>Accompagnement</u> :	gardianne de taureau, gigot de sept heures et tomates provençale
<u>Garde</u> :	5-7 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