



## LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

### AMPHORE D'OR AOP VACQUEYRAS LA SILLOTE

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



*En patois du Pilat, « La Sillote » désigne un seau en bois.*

**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

