



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

VIN BLANC LIQUREUX IGP DES COLLINES RHODANIENNES CÉPÉES CATIES

<u>Surface :</u>	0.5 ha
<u>Type de sol :</u>	granites
<u>Localisation des parcelles :</u>	commune d'Ardoix proche de Sarras
<u>Climat :</u>	continental
<u>Exposition :</u>	est, parcelle à 390 m d'altitude
<u>Mode de culture :</u>	taille en guyot sur échelas
<u>Densité de plantation :</u>	6 000 pieds / hectare
<u>Âge moyen des vignes :</u>	20 ans
<u>Rendement :</u>	20 hl/ha
<u>Cépages :</u>	Viognier
<u>Vendanges :</u>	manuelles
<u>Vinification et élevage :</u>	3 sélections de vendanges successives de grains botrytisés. Pressurage en vendange entière. Débourage au froid pdt 48 h. <u>Fermentations</u> en fûts à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. <u>Élevage</u> de 6 mois sur lies en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant mise en bouteille.
<u>Production annuelle :</u>	2 400 bouteilles
<u>Style :</u>	arômes d'abricot, pêche et coing au nez. Bel équilibre en bouche entre le sucre et la fraîcheur.
<u>T° de service :</u>	10°C
<u>Accompagnement :</u>	tarte amandine à l'abricot, fourme d'Ambert
<u>Garde :</u>	4-7 ans



VIN BLANC LIQUREUX À la recherche de l'extrême et de l'exceptionnel, Yves Cuilleron François Villard et Pierre Gaillard ont remis au goût du jour la confection de vins blancs liquoreux issus de baies botrytisées. *Cépées Caties* est le nom donné en patois du Pilat à ces grappes flétries. Dans les superbes millésimes dont 2016 est un exemple, le vin concentre toutes les potentialités du Viognier. Délicieux dans sa jeunesse c'est une belle bouteille d'apéritif ou de fin de soirée.

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