



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

LIEUX-DITS AOC SAINT-PÉRAY LES FAURES



- Surface : 0,6 ha
Type de sol : granites
Climat : dans cette région chaude, un microclimat apporte de la fraîcheur, favorable à l'élaboration de grands vins blancs
Exposition : est / sud-est (parcelle en coteau)
Mode de culture : taille en gobelet sur échalas
Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes : 40 ans
Rendement : 40 hl/ha
Cépages : Marsanne
Vendanges : manuelles
Vinification et élevage : pressurage en vendange entière. Débourage au froid pdt 48 h. Utilisation d'aucun produit intrant en dehors du SO₂. Fermentations en fûts, cuves béton et demi-muids à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. Élevage de 16 mois sur lies en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant mise en bouteille.
Production annuelle : 2 000 bouteilles
Style : riche, fruité et minéral, notes de sous bois
T° de service : 14-15°C
Accompagnement : ballotine de volaille aux marrons, homard rôti
Garde : 7-8 ans
Label :



Les Faures : Un lieu-dit de vieilles vignes plantées sur les terroirs historiques de l'appellation.

UN LIEU, UN VIN, UNE SIGNATURE

UN LIEU-DIT correspond à une terre rigoureusement délimitée et identifiée. Son histoire, ses qualités géologiques et climatiques particulières en font un lieu original. Chaque vin issu d'un lieu-dit possède une typicité unique.

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

