



## LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

AOP CÔTES-DU-RHÔNE  
AMET



- Surface : 3 ha  
Type de sol : terrasses de galets sur argiles rouges  
Localisation des parcelles : Rochegude  
Climat : méditerranéen  
Mode de culture : taille en gobelet bas et cordon de Royat  
Densité de plantation : 4 à 6 000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 30 ans  
Rendement : 45 hl/ha  
Cépages : 80 % Grenache, 20 % Syrah  
Vendanges : manuelles et machine  
Vinification et élevage : vendange totalement éraflée.  
Fermentations et vinifications  
traditionnelles de 3 à 4 semaines avec  
les levures indigènes.  
Élevage 10 mois en cuves. Filtration  
tangentielle avant la mise en bouteille.  
Production annuelle : 16 000 bouteilles  
Style : belle palette aromatique, puissance  
et équilibré en bouche  
T° de service : 14-15°C  
Accompagnement : belles pièces grillées  
Garde : 2-3 ans



Nous avons décidé de baptiser notre nouvelle gamme bio « **AMET** » qui en Romain fait référence à l'Environnement.

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