



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