



LES VINS DE VIENNE

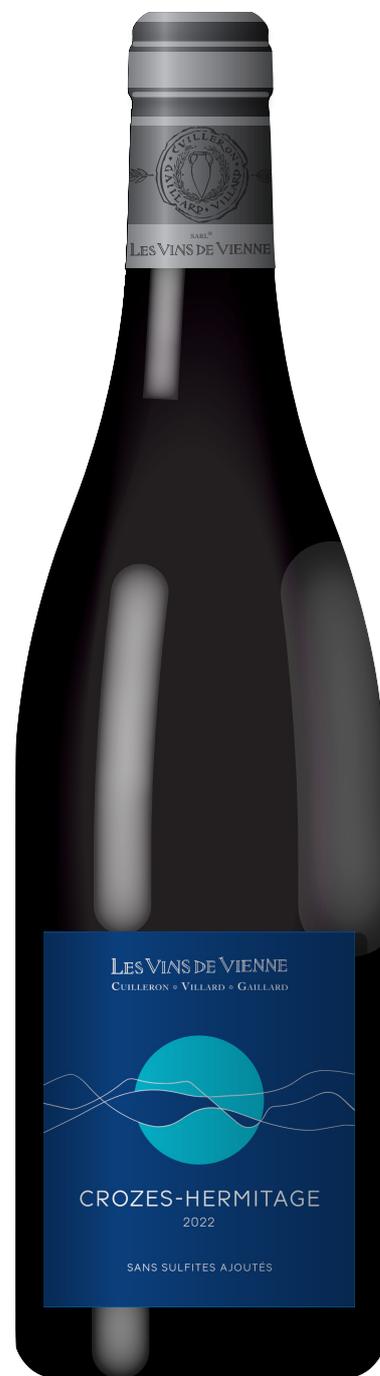
CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT

SANS SULFITES AJOUTÉS

AOP CROZES HERMITAGE

- Surface : 4 ha
- Type de sol : Galets roulés, argilo-calcaires sableux
- Localisation des parcelles : Mercurol, Chanos-Curson,
Beaumont-Montoux, Larnage
- Climat : à dominante continentale avec des étés
chauds et secs
- Exposition : plateau alluvial et coteau exposés sud-ouest
- Mode de culture : taille en cordon de Royat
- Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare
- Âge moyen des vignes : 25 ans
- Rendement : 45 hl/ha
- Cépages : Syrah
- Vendanges : manuelles
- Vinification et élevage : Vinification traditionnelle
de 2 à 3 semaines avec les levures
indigènes. Élevage 6 mois, 1/3 en cuve
béton, 1/3 en foudre et 1/3 en fûts de
chêne. Filtration tangentielle avant la
mise en bouteille.
- Production annuelle : 1150 bouteilles
- Style : belle fraîcheur, fruits rouges
- T° de service : 14-15°C
- Accompagnement : terrine campagnarde, grillades,
charcuteries
- Garde : 1-2 ans



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