



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT SANS SULFITES AJOUTÉS AOC SAINT-JOSEPH

Surface : 1 ha

Type de sol : granites

Localisation des parcelles : Saint-Désirat

Climat : à dominante continentale avec des
étés chauds et secs

Exposition : coteaux en terrasses sud-est

Mode de culture : taille cordon de Royat

Densité de plantation : 6 000 / hectare

Âge moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 40 hl/ha

Cépages : Syrah

Vendanges : manuelles

Vinification et élevage : vendange entière macération courte de 7
jours.

Élevage 12 mois en foudre de chêne
français. Filtration tangentielle avant
la mise en bouteille.

Production annuelle : 800 bouteilles

Style : Fruité aux arômes frais et croquants
un bel équilibre entre la
gourmandise et des tanins veloutés

T° de service : 16-17°C

Accompagnement : entrecôte grillée, mignon de veau
sauce au poivre, tartare de boeuf

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

