



LES VINS DE VIENNE

CULLERON \* VILLARD \* GAILLARD

LIEUX-DITS  
CÔTE-RÔTIE  
LE COMBARD

- Surface : 0,5 ha  
Type de sol : Gneiss  
Localisation de la parcelle : Côte blonde, lieu-dit Le Combard  
Climat : à dominante continentale avec des étés chauds et secs  
Exposition : coteaux exposés sud-est  
Mode de culture : taille en gobelet sur échelas et cordon de royat  
Densité de plantation : 10 000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 70 ans  
Rendement : 35 hl/ha  
Cépages : Syrah  
Vendanges : manuelles  
Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.  
Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines, fermentation avec les levures indigènes.  
Élevage 12 mois en fûts de chênes français 6 mois en cuve. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.  
Style : puissant, floral et végétal avec des notes de tabac  
T° de service : 16-17°C  
Accompagnement : Pigeon, Oie aux truffes, Gigot d'agneau et grisets du Ventoux  
Garde : 10-20 ans



*Le Combard : Lieu-dit réputé de la Côte Blonde sur des vignes centenaires plantées sur des sols de gneiss, qui donnent des vins d'une grande finesse.*

**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

