



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 16 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

