LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'OR

AOP CÔTES DU RHÔNE BRÉZÈME

BRÉZÈME TERMIÉRA

Surface :	0,50 ha
Type de sol :	limon argilo-calcaire
Localisation de la parcelle :	Livron-sur-Drôme
Climat :	semi-continental
Exposition :	sud/sud-ouest
Mode de culture :	taille en Cordon de royat ou gobelet sur échalas
Densité de plantation :	4 à 6 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes :	20 ans
Rendement :	31 hl/ha
Cépages :	Syrah
Vendanges :	manuelles
Vinification et élevage :	vendange partiellement éraflée. Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines. Fermentation avec les levures indigènes. Élevage 16 mois, en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille..
Production annuelle :	3 600 bouteilles
Style :	gourmand, floral, arômes de fruits rouges
T° de service :	16-17°C
Accompagnement :	agneau, canard, viandes grillées
Garde :	5-6 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