LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AOP CÔTES-DU-RHÔNE

AMET

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Surface :	3 ha
Type de sol :	terrasses de galets sur argiles rouges
Localisation des parcelles :	Rochegude
Climat :	méditerranéen
Mode de culture :	taille en gobelet bas et cordon de Royat
Densité de plantation :	4 à 6 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes :	30 ans
Rendement :	45 hl/ha
Cépages :	80 % Grenache, 20 % Syrah
Vendanges :	manuelles et machine
Vinification et élevage :	vendange totalement éraflée. Fermentations et vinifications traditionnelles de 3 à 4 semaines avec les levures indigènes. Élevage 10 mois en cuves. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
Production annuelle :	16 000 bouteilles
Style :	belle palette aromatique, puissance et équilibré en bouche
T° de service :	14-15°C
Accompagnement :	belles pièces grillées
Garde :	2-3 ans

Nous avons décidé de baptiser notre nouvelle gamme bio **« AMET »** qui en Romain fait référence à l'Environnement.

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