



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT

AOP COLLINES RHODANIENNES

SYRAH

- Surface : 1 ha
- Type de sol : granitique (pour Saint-Désirat et Saint-Péray) et argilo-calcaire (pour Mercuriol-Veaunes)
- Localisation des parcelles : Saint-Désirat, Saint-Péray et Mercuriol-Veaunes
- Climat : à dominante continentale avec des étés chauds et secs
- Exposition : sud-est
- Mode de culture : taille en cordon de Royat
- Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare
- Âge moyen des vignes : 30 ans
- Rendement : 60 hl/ha
- Cépages : Syrah
- Vendanges : manuelles
- Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.
Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines avec les levures indigènes.
Élevage 6 mois en cuve en acier émaillée. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
- Production annuelle : 6 000 bouteilles
- Style : gourmand, bel équilibre entre le fruit et les épices
- T° de service : 14-15°C
- Accompagnement : charcuterie régionale, grillade sauce à la diable
- Garde : 2-5 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

