



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



• HISTOIRE

Le vignoble, plus jeune que son illustre voisin, s'est développé au sud au cours du XX^e siècle, au détriment des cultures fruitières. C'est l'AOC la plus récente et la plus grande des côtes du Rhône septentrionales.

• GÉOGRAPHIE-TERROIR

Superficie : environ 1500 hectares répartis sur 11 communes.

Les vignes de coteaux sont exposées sud-ouest et le mistral souffle régulièrement.

Climat : à dominante continentale avec des étés chauds et secs.

Sols : constitués d'une roche-mère granitique, recouverte d'alluvions siliceux ou de galets roulés mêlés à une forte proportion d'argile.

• CROZES-HERMITAGE

Cuvée issue principalement d'achats de raisins. Notre producteur-partenaire partage notre vision de la conduite de la vigne : culture raisonnée, rendements maîtrisés, maturité optimale. Durant tout le cycle végétatif, chaque parcelle est suivie par notre œnologue. Nous décidons ensemble de la date des vendanges.

• VIGNE

Cépage : 100 % syrah.

Densité : 4 à 6 000 pieds / hectare.

Rendement : 45 hectolitres / hectare.

Taille : cordon de Royat ou gobelet sur échelas.

Sols : galets roulés sur sols argilo-calcaires sableux.

Exposition : plaine alluviale et coteaux exposés sud-est.

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Vendange : éraflage partiel.

Vinification : traditionnelle de trois à quatre semaines, avec levures indigènes.

Pigeage et remontage.

Élevage : 12 mois, 25 % en cuve et 75 % en fûts de chêne français.

L'Amphore d'Argnet
Vins sur le fruit

PRODUCTEURS-
PARTENAIRES



SARL Les Vins de Vienne - 1 Zone d'Activité de Jassoux - 42410 Chavanay

Tél. : +33 (0)4 74 86 04 62 - +33 (0)4 74 31 97 66

Mall : contact@lesvinsdevienne.fr - www.lesvinsdevienne.fr