



LES VINS DE VIENNE
CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Argnet
Vins sur le fruit

PRODUCTEURS-
PARTENAIRES

• GÉOGRAPHIE-TERROIR

La vallée du Rhône est la plus étroite à Seyssuel avec 700 mètres de largeur. Cette configuration unique offre une montée des températures et un renforcement des vents qui limitent le développement des champignons nuisibles tels que mildiou et oïdium. Les vignes, plantées le plus au nord de la vallée du Rhône, sont situées sur la rive gauche du fleuve, les pentes sont un peu plus douces que celles de Côte-Rôtie et sont comparables à la côte blonde.

Climat : de type continental modéré, avec des étés chauds et secs, permettant une bonne maturation du raisin.

Sol : composé de schistes quartziteux et de schistes micacés.



• VIN DE FRANCE *Reméage rosé de Syrah*

Reméage signifie en patois «pèlerinage». C'est un vin de saignée issue de nos vignes de Seyssuel.

• VIGNE

Cépage : 100% syrah.

Densité : 8 000 à 10 000 pieds / hectare.

Rendement : 40 hectolitres / hectare.

Taille : cordon de Royat et gobelet sur échelas.

Sols : galets roulés sur sol argilo-granitique.

Conduite : enherbement naturel maîtrisé ou travail mécanique du sol.

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Fermentation et vinification : rosé de saignée.

Macération et fermentation à basse température avec les levures indigènes exclusivement.

Élevage : 4 mois en cuve béton.

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