



LES VINS DE VIENNE  
CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Argnet  
Vins sur le fruit

PRODUCTEURS-  
PARTENAIRES

## • GÉOGRAPHIE-TERROIR

Ce vin de France est un assemblage de cépages issus de zones différentes dans la vallée du Rhône.

Le climat varie de continental tempéré à méditerranéen.

Les sols variés expriment toutes les nuances de ce vignoble.

## • VIN DE FRANCE *Reméage rouge*

*Reméage* signifie en patois «pèlerinage». Cette cuvée est un clin d'oeil à l'état d'esprit qui nous anime: tels des pèlerins, nous parcourons le vignoble de la vallée du Rhône à la recherche des meilleurs lots de syrah et de grenache.

À la fin des fermentations alcooliques, nous dégustons et choisissons les meilleurs lots de nos partenaires-vignerons. Puis, afin de contrôler tous les paramètres de l'élevage, nous transférons très vite les vins dans nos chais. Nous recherchons ici la fraîcheur et le croquant du fruit.

## • VIGNE

**Cépages :** 100% syrah.

**Densité :** 4 000 à 7 000 pieds / hectare.

**Rendement :** 55 hl / ha

**Taille :** cordon de Royat.

**Sols :** Granitique et argilo-calcaire

## • VINIFICATION-ÉLEVAGE

**Vendange :** partiellement éraflée.

**Fermentation et vinification :** traditionnelle de deux à trois semaines, avec levures indigènes.

**Élevage :** 12 mois, 30% en cuve béton et 70% en fûts de chêne français.

**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](mailto:contact@lesvinsdevienne.fr) - [www.lesvinsdevienne.fr](http://www.lesvinsdevienne.fr)