



LES VINS DE VIENNE  
CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Or  
Vins structurés

PRODUCTEURS-  
PARTENAIRES

## • HISTOIRE

Propriété des Templiers, la commune de Visan devient terre papale en 1317. Dans la chapelle de Notre-Dame-des-Vignes, qui date du XIII<sup>e</sup> siècle, l'un des arceaux du cœur porte cette inscription : "Posuerunt me costodem in vinae"... "Ils m'ont placée là, gardienne de leurs vignes" Ce destin tout tracé connaît son apogée en 1966, année du classement de Visan en Côtes-du-Rhône Villages.

## • GÉOGRAPHIE-TERROIR

**Superficie de production :** 294 hectares exclusivement sur la commune de Visan, dans le département du Vaucluse.

**Climat :** méditerranéen, chaud et sec avec un fort mistral.

**Sols :** argilo-calcaires rouges et caillouteux.

## • CÔTE-DU-RHÔNE VISAN *La Tine*

La *Tine*, en patois « cuve en bois », fait référence aux anciennes cuves en bois dans lesquelles le raisin fermentait.

Nous travaillons avec un partenaire-vigneron qui partage notre vision de la conduite de la vigne: culture raisonnée, rendements maîtrisé et maturité optimale. À la fin des fermentations alcooliques, nous dégustons et choisissons les meilleurs lots. Puis, afin de contrôler tous les paramètres de l'élevage, nous transférons très vite les vins dans nos chais.

## • VIGNE

**Cépages :** 70 % grenache noir, 30 % syrah.

**Densité :** 4 000 à 5 000 pieds / hectare.

**Rendement :** 42 hectolitres / hectare.

**Taille :** gobelet bas.

**Sols :** argilo-calcaires.

## • VINIFICATION-ÉLEVAGE

**Vendange :** partiellement éraflée.

**Vinification :** traditionnelle de trois à quatre semaines à basse température exclusivement avec les levures indigènes. Pigeage et remontage.

**Élevage :** 16 mois 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.vinsdevienne.com](http://www.vinsdevienne.com)