



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Or
Vins structurés

PRODUCTEURS-
PARTENAIRES

• HISTOIRE

Selon la légende, au IX^e siècle, Charlemagne appréciait particulièrement les vins de ces coteaux, appelés "Vins des Mauves", du nom du village situé au centre de l'appellation. Au XVII^e siècle, les Jésuites de Tournon leur donnent le nom de Saint-Joseph en hommage à l'époux de la Vierge Marie.

• GÉOGRAPHIE-TERROIR

Superficie de production : 1160 hectares sur 60 kilomètres de long. Le vignoble couvre 23 communes dans l'Ardèche et 3 dans la Loire. Il commence sur la rive droite du Rhône, à une cinquantaine de kilomètres au sud de Lyon, pour se terminer à l'ouest de Valence.

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

Sols : majoritairement des granites recouverts de gneiss avec des schistes en décomposition.

• SAINT-JOSEPH *L'Arzelle*

L'Arzelle fait référence au terroir très atypique et varié de l'appellation Saint-Joseph. Provenant du Massif Central, le granite se décompose facilement avec le temps. On nomme localement «Arzelle» cette dégradation de la roche-mère.

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 : 8 000 pieds / hectare.

Rendement : 40 hectolitres / hectare.

Taille : cordon de Royat ou gobelet sur échelas.

Sols : granites.

Exposition : sud / sud-est.

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Vendange : partiellement éraflée.

Vinification : traditionnelle de deux à trois semaines, avec 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 52 - +33 (0)4 74 31 97 55

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